Vaříme zdravě, chutně a hospodárně



krátce je ovaříme, vodu slijeme, pak maso znovu zalijeme vřelou vodou, přidáme nakrájenou zeleninu a vaříme, až maso změkne. Maso vyndáme, zeleninu protlačíme cedníkem. Do polévky zavaříme krupky nebo krupici. Uzenou polévku můžeme nakonec zalít 1/8 l mléka s rozšlehaným žloutkem a přidat sekanou zelenou pažitku. Kdo nemá rád příchuť zeleniny v uzené polévce, přidá jen cibuli.

POLÉVKA Z TELECÍHO MASA

1½ litru vody, 30 dkg předního telecího masa, 25 dkg telecích kostí, 1 malý květák, 2 lžíce zeleného hrášku, 1½ dkg soli, 4 dkg krupice nebo rýže, 3 dkg másla.

Telecí kosti zalijeme studenou osolenou vodou a vaříme 2—3 hodiny. Maso nakrájíme na drobné kousky a podusíme na tuku. Když je měkké, necháme je zasmahnout a zalijeme vývarem z kostí. Do polévky zavaříme na růžičky rozebraný květák, zelený hrášek a rýži. Před podáním polévku okořeníme sekanou zelenou petrželkou. Tuto polévku můžeme upravit se zeleninou a zavařit do ní malé houskové knedlíčky (viz str. 37).

POLÉVKY Z DRŮBEŽE

Dobrý vývar připravíme z drůbků husy nebo krůty nebo slepice. Také vaříme polévku ze starší slepice nebo holubů, jejichž masa potom využijeme na hašé, pomazánku nebo nádivku.

POLÉVKA Z DRŮBEŽÍCH DRŮBKŮ

1½ litru vody, 1 drůbky z husy nebo z kachny, krůty, slepice (křídla, nohy, hlava, krk, srdce, po případě i žaludek), 10 dkg zeleniny a cibule (po případě trocha hub), 1½ dkg soli, tlučený květ, zelená petržel. Zavářka: 3 dkg tenkých nudliček, nebo 4 dkg rýže.

Drůbky dobře očistíme, chloupky opálíme, žaludek stáhneme, nohy spaříme a sloupneme (viz drůbež str. 134). Zalijeme je studenou osolenou vodou, přidáme nakrájenou zeleninu a vaříme 2—3 hodiny do měkka. Polévku procedíme, zeleninu do ní protlačíme cedníkem. Do polévky zavaříme tenké nudličky nebo rýži. Kořeníme ji zelenou petrželkou. Masa použijeme do polévky nebo na masité hašé nebo sekanou.

POLÉVKA ZE SLEPICE (STARŠÍ DRŮBEŽE)

2 litry vody, ½ slepice, 10 dkg zeleniny (mrkev, celer, petržel, květák nebo i hrášek), 2 dkg soli. Zavářka: 4 dkg nudlí nebo rýže.

Slepici očistíme, vykucháme, opereme, nad plamenem opálíme. Zalijeme ji studenou osolenou vodou a vaříme na mírném ohni 2—3 hodiny. Když maso změkne, polévku procedíme a dáme do ní vařit jemně nastrouhanou zeleninu. Jako zavářku přidáváme nudle nebo rýži. Masa použijeme buď

na nádivku do zelenin, nebo jako hašé, nebo je upravíme na slanině (viz předpisy na str. 150). Část masa na drobno nakrájíme do polévky.

POLÉVKA ZE STARÉHO HOLUBA

$1\frac{1}{2}$ litru vody, 1 holub, 30 dkg hovězích nebo telecích kostí, 10 dkg zeleniny, $1\frac{1}{2}$ dkg soli, 1 žloutek, 2 dkg tuku.

Kosti vypereme, přidáme vykuchaného, očištěného holuba, zalijeme studenou osolenou vodou a vaříme na mírném ohni 1—2 hodiny. Očištěnou zeleninu pokrájíme a osmažíme na morku nebo na kousku másla, přidáme do procezeného vývaru z masa a povaříme. Do polévky před podáním vmícháme žloutek rozšlehaný v trošce studené polévky nebo mléka. K polévce podáváme pokrájenou osmaženou žemli. Bez žemle ji podáváme v šálcích. Maso nakrájíme nebo umeleme do polévky.

ZELENINOVÝ BOUILLON

$1\frac{1}{2}$ litru vody nebo vývaru z kostí, 30 dkg zeleniny, $1\frac{1}{2}$ dkg soli, 4 dkg másla. Zavářka: játrové, slezinové knedlíčky nebo noky.

Na vývar bereme nejrůznější zeleninu, která je právě na trhu. Dobrý poměr je: 1 menší mrkev, 1 petržel, ½ většího celeru, 2 pórky a podle ročního období buď ½ menšího květáku, nebo 2 lžíce zeleného hrášku, jindy 3—4 rajská jablíčka, trocha zelených fazolek. Místo květáku dáváme též černý kořen nebo chřest. Stonky, košťály, svrchní listy, slupky zelenin a kosti napřed vyvaříme a procedíme. Do tohoto vývaru dáme vařit zeleninu, úhledně nakrájenou nebo nakrouhanou. Když změkne, zavaříme buď kapání, nebo nočky, rýži, krupici, po případě nočky nebo knedlíčky z jater, sleziny nebo morku. S masitou zavářkou dělá i zeleninová polévka dojem masitého vývaru. (Zavářky viz str. 34.)

POLÉVKY ZAHUŠTĚNÉ

Vývary z masa, drůbeže, zeleniny a hub můžeme zahustit buď *jíškou*, nebo *zásmažkou* z tuku a mouky, nebo *záklechtkou* z mouky a vody, po případě mléka, *kašemi* z obilovin, syrovými nebo vařenými *bramborami*. Získáme tak sytivé polévky. Podle hustoty a barvy jíšky rozeznáváme bílé polévky krémové a zapražené polévky.

JÍŠKY

Jíšku připravujeme ze stejného množství tuku a dobré hladké (nebo polohrubé) mouky. Na bílé polévky používáme másla nebo umělého tuku, na zapražené polévky loje nebo sádla. Tuk rozehřejeme, než vsypeme mouku. Při pražení mouky v tuku vznikají vonné chuťové látky, které dodávají jíšce a tím i zahuštěnému pokrmu příjemné chuti.

Podle stupně zabarvení mouky rozeznáváme
jíšku světlou na bílé polévky,
jíšku zlatovou do ostatních polévek.

Tmavé, pražené jíšky už nepřipravujeme, protože přepalováním tuků vznikají škodlivé látky, které zatěžují zažívání.

Jíška suchá je hladká mouka, do zlatova opražená na sucho, bez tuku. Pražíme ji na pánvi nebo na železném kastrole asi 10 minut, za stálého míchání a pohybování pánví, aby se nepřipálila. Suché jíšky používáme v dietní kuchyni a při zahušťování dětských polévek. Do těchto polévek přidáváme nakonec čerstvé syrové máslo.

Zásmažka říkáme jíšce, která obsahuje více tuku než mouky.

Úspornou jíšku připravujeme z méně tuku a více mouky.

PRACOVNÍ POSTUP

V kastrole rozehřejeme připravený tuk, vsypeme na něj odměřenou mouku a na mírném ohni pilně mícháme rovně seříznutou vařečkou, která přiléhá ke dnu nádoby. Mouka se vysouší, jíška pění, vystupují z ní páry. Za krátkou chvíli — až mouka zbělí — máme hotovou světlou jíšku na bešamelové omáčky a bílé polévky. Dalším pražením mouka růžoví, zlátne. Máme připravenu tekutinu, vodu nebo vývar, abychom mohli jíšku ihned rozředit, jakmile je správně zbarvena. Vývar přiléváme opatrně, za stálého míchání, vždy jednu naběračku, aby se neutvořily žmolky, které se pak špatně rozvářejí. Nejsnadněji ředíme horkou jíšku studenou tekutinou, kterou přiléváme zvolna, za stálého míchání. Napřed rozmícháme hladkou kašičku, kterou dále ředíme na potřebnou hustotu. Pospícháme-li, ředíme horkou jíšku vařícím vývarem. Tu záleží na rychlém, stálém míchání. Práci si usnadníme, když do polévky, kterou chceme zahustit, vložíme hluboký cedník, do něho lijeme jíšku a rychle kvedláme, až se jíška rozmíchá a procedí. Musíme ji dobře povařit, nejméně 20 minut, u krémových polévek 30 minut, aby nezanechala v polévce pachuť syrové mouky. Použijeme-li suché jíšky, musíme ji vařit nejméně půl hodiny.

Množství jíšky se řídí druhem polévky.

Na bílé, krémové polévky dáváme na 1 litr vývaru světlou jíšku z 5 dkg tuku a 5 dkg mouky (na hodně husté z 6 dkg mouky).

Na zapražené zeleninové i masité polévky 4 dkg tuku a 4 dkg mouky.

Na řidší polévky zeleninové a rybí 3 dkg tuku a 3 dkg mouky.

Suché jíšky dáváme na 1 litr vývaru 6—8 dkg (podle délky vaření).

Zásmažky na 1 litr tekutiny z 6 dkg tuku a 5 dkg mouky.

Úsporná jíška na 1 litr vývaru je ze 4 dkg tuku a 5 dkg mouky.

ZAHUŠŤOVÁNÍ ZÁKLECHTKOU

Záklechtka, lidově též zátřepka, je syrová mouka, rozmíchaná ve studené tekutině, kterou přiléváme do horké polévky. Tekutinou může být také část odlité, prochladlé polévky, ale i mléko nebo smetana nebo podmáslí. Aby se mouka dobře rozmíchala, musí přijít vždy do studené tekutiny. Do 1 litru polévky dáváme záklechtku z 1/8 litru tekutiny a 5—6 dkg mouky hladké, polohrubé nebo i hrubé. Ve studené tekutině rozmíchanou mouku lijeme do vařící polévky za stálého míchání nebo šlehání, aby se v polévce dobře rozptýlila. Musí se v polévce dobře povařit, asi 20 minut.

ZAHUŠŤOVÁNÍ OBILOVINAMI

Připravujeme-li tak zvané polévky šlemové, zahušťujeme je obilovinami, které musíme v polévce dobře rozvařit. Abychom rozvaření zkrátili a usnadnili, namáčíme obiloviny, na př. kroupy nebo vločky, několik hodin předem. Rozvařením rýže nebo krup nebo vloček utvoří se z rozvařených škrobových zrneček řidší nebo hustší kaše, která, přidáme-li ji do polévky, dobře ji zahustí. Tyto kaše přidáváme prolisované k zahuštění dietních zeleninových nebo bramborových polévek. Rozvařenými obilovinami můžeme přihustit bramborové i zeleninové polévky, do kterých jsme dali méně jíšky.

ZAHUŠŤOVÁNÍ ŽLOUTKY

Žloutky rozmíchanými v mléce nebo ve smetaně zjemníme bílé polévky. Syrové žloutky rozmícháme v trošce studeného mléka nebo ve studené polévce a za stálého šlehání přilijeme do vařící polévky. Ještě ji prohřejeme, ale už nevaříme. Přidáním žloutků se stanou polévky krémově hladkými.

MASITÁ POLÉVKA BÍLÁ (ZADĚLÁVANÁ)

● *Základní předpis:*

1½ litru vody, 20 dkg masa nebo vnitřností, 10 dkg zeleniny (cibule, mrkev, celer, petržel, květák, hrášek), 5 dkg másla nebo umělého tuku, 5 dkg hrubé nebo hladké mouky na jíšku, 2 dkg tuku na osmažení masa nebo zeleniny, 1 žloutek, 1/8 litru mléka nebo smetany, zelená sekaná petrželka nebo květ (koření), 1½ lžičky soli.

Maso vaříme v osolené vodě do měkka, máme-li mozek nebo brzlík, udusíme je předem na tuku. Vývar nebo vydušenou šťávu s vodou zahustíme světlou jíškou, která se musí nejméně 20 minut dobře povařit. Nakrájenou nebo na růžičky rozebranou zeleninu vložíme do zahuštěného vývaru a krátce 10 minut povaříme. Zeleninu můžeme též dusit 7—10 minut ve vodě zvlášť a přidat do hotové polévky. Žloutek rozkvedlaný v mléce rozšleháme v horké polévce před podáním — už se nesmí vařit. Podle základního rozpočtu připravujeme tyto polévky:

● — BRZLÍKOVÁ

Brzlík namočíme do studené vody; po půl hodině vodu slijeme, brzlík zalijeme vařící vodou a necháme chvíli ve vodě, až zbělí a ztuhne. Vodu slijeme, brzlík zbavíme blan, podusíme jej na 3 dkg tuku. Mezitím připravíme polévku se zeleninou, kterou zahustíme jíškou a povaříme. Do hotové polévky přidáme dušený, nakrájený brzlík a sekanou petržel. Můžeme ji zjemnit žloutkem a mlékem.

● — MOZEČKOVÁ

Mozeček zalijeme 1/8 litru vařící vody, vodu slijeme, mozek zbavíme blan a podusíme na 2 dkg tuku a ½ cibule. Uvaříme zeleninový vývar, zahustíme jíškou a do hotového přidáme umíchaný mozeček. Polévku můžeme zjemnit žloutkem a mlékem.

● — Z TELECÍHO MASA (RAGOUT)

Maso uvaříme do měkka (asi ¾ hodiny), vyndáme a pokrájíme na kostičky. Vývar zahustíme jíškou, povaříme asi 10 minut, přidáme na nudličky nakrájenou kořenovou zeleninu, na růžičky rozebraný květák, hrášek a rozkrájené maso. Polévku povaříme, až zelenina změkne. Nakonec polévku zjemníme žloutkem a můžeme ji ještě okořenit muškátovým oříškem. Kořenovou zeleninu můžeme nahradit i jinými druhy zelenin, na př. na jaře přidáváme chřest, černý kořen, atd., podle trhu.

● — ZE SLEPICE

Část staré slepice vaříme několik hodin (nebo 2 dny za sebou) v osolené vodě. Vývar zahustíme světlou jíškou, přidáme zeleninu a na drobno nakrájené maso, obrané s kostí. Část masa ze staré slepice zužitkujeme na hašé (viz str. 126).

● — Z DRŮBKŮ (Z HUSY, KACHNY, KRŮTY)

Hlavu, krk, křídla, srdce a žaludek očistíme (viz str. 134), vypereme a ve studené osolené vodě přistavíme na mírný oheň. Vaříme 1—2 hodiny, až maso změkne. Polévku procedíme, zahustíme jíškou, přidáme nakrájenou osmaženou zeleninu a s kostí obrané maso. Kůže použijeme do paštiky nebo nádivky. Polévku kořeníme tlučeným květem, sekanou petrželkou a zavaříme do ní nudle nebo, jsou-li játra malá, použijeme jich na knedlíčky.

● — RYBÍ

Rybí hlavu, ocas a vnitřnosti očistíme. Hlavu zbavíme žaber a vše uvaříme do měkka. Polévku procedíme, zahustíme světlou jíškou, přidáme na tuku osmaženou zeleninu. Pak přidáme s kostí obrané rybí maso a do hotové polévky dáme na 10 minut povařit vnitřnosti (jikry nebo mlíčí, játra, slezinku). Polévku podáváme s osmaženou houstičkou. Kořeníme ji květem nebo zelenou petrželkou a zjemníme žloutkem a mlékem.

— Z KRÁLIČÍCH NEBO KOZLEČÍCH DRŮBKŮ

Hlava, osrdí a játra z kozlete nebo králíka, 1½ litru vody, 10 dkg zeleniny a cibule, 1½ dkg soli, 1 vejce, 4 dkg tuku, strouhaná houska podle potřeby, sekaná zelená petržel.

Z hlavy odstraníme oči, dobře ji očistíme, rozsekneme na polovinu, vyndáme mozeček, jazýček sloupneme. Osrdí a játra opereme; játra necháme na knedlíčky, ostatní dáme vařit do osolené studené vody. Když je maso měkké, polévku procedíme. Pokrájenou zeleninu a očištěný mozeček dáme pak do polévky povařit. Játra utřeme s vejcem a lžičkou tuku, přidáme sůl, a podle potřeby strouhanou housku. Do hotové polévky zavaříme malé knedlíčky, vaříme 3—5 minut.

MASITÁ POLÉVKA ZAPRAŽENÁ

Základní předpis:

1½ litru vody, 25 dkg masa nebo vnitřností, 10 dkg kořenové zeleniny a cibule, 8 dkg tuku (polovinu na jíšku, polovinu pod maso), 4 dkg mouky, 1½ dkg soli, koření podle druhu polévky.

Maso nakrájíme, osolíme a podusíme na osmažené cibuli skoro do měkka. Měkké maso zalijeme vodou, přidáme na tuku osmaženou, úhledně nakrájenou zeleninu a zlatovou jíšku. Polévku dobře asi 20 minut povaříme a podle chuti okořeníme.

— GULÁŠOVÁ

Přední hovězí maso (kližku, hrudí nebo plec) nakrájíme na drobné kousky, podusíme na cibuli a tuku do měkka. Změklé maso zalijeme horkou vodou, přidáme nakrájenou, na tuku osmaženou zeleninu, koření a zlatovou jíšku. Polévku povaříme, okořeníme podle chuti pepřem, sladkou paprikou, tlučeným kmínem, přidáme 20 dkg oloupaných, na kostky nakrájených brambor, které v polévce povaříme, až změknou.

— JÁTROVÁ

Opraná hovězí nebo vepřová játra zbavíme blan, nakrájíme na proužky nebo kostky a dusíme na tuku a cibuli. Z koření přidáme pepř. Játra nesolíme, sůl přidáváme až do hotové polévky. Když játra změknou, přilejeme vodu, polévku zahustíme jíškou, přidáme zeleninu a dobře ji povaříme. Polévku můžeme zjemnit žloutkem. Pro děti nebo rekonvalescenty můžeme játra i zeleninu do hotové polévky jemně umlít.

— LEDVINKOVÁ

Hovězí, telecí nebo vepřové ledvinky zbavíme blan a nakrájíme na plátky. Na tuku osmažíme cibuli, přidáme kmín a sladkou papriku a ledvinky na

něm do měkka dusíme. Měkké zalijeme vodou, polévku zahustíme jíškou, přidáme osmaženou zeleninu a vše dobře povaříme. Podáváme s osmaženou žemlí, krájenou na kostečky.

— ZE SLEZINY

Syrovou slezinu uškrabeme nožem a dáme osmažit na tuk s drobně pokrájenou cibulí. Zalijeme ji vodou nebo vývarem ze zeleniny, přidáme sůl, pepř, majoránku a polévku zahustíme jíškou. Kořeníme utřeným česnekem. Máme-li rádi polévku hustou, zavaříme do ní krupky, jinak ji podáváme se smaženou žemlí.

— ZE SRDCE

Nejlépe se hodí vepřové srdce. Dáme je do osolené studené vody a vaříme, až je měkké. Vývar zahustíme jíškou, přidáme na tuku osmaženou zeleninu i s cibulí a když se polévka povaří, vložíme do ní na kostečky nakrájené maso. Polévku kořeníme zelenou petrželkou a polévkovým kořením; chceme-li ji mít hustou, zavaříme krupky.

POLÉVKA DRŠŤKOVÁ

1½ litru vody, 50 dkg drštěk, 10 dkg zeleniny, 8 dkg tuku, z toho 5 dkg na jíšku a 5 dkg mouky na jíšku, 10 dkg uzeného masa nebo 1 párek (nemusí být), 1½ dkg soli, pepř, paprika, majoránka, zelená petržel, česnek.

Dršťky v několika vodách vypereme, vymneme je v soli a znovu ve studené vodě vypereme. Pak je vaříme ½ hodiny, vodu slijeme a dršťky dáme do hrnce studené osolené vody. Vaříme je 2—3 hodiny, až změknou. Polévku procedíme, zahustíme jíškou, a přidáme osmaženou zeleninu. Nakonec vložíme na tenké nudličky nakrájené dršťky a okořeníme. Papriku rozmícháme na rozpuštěném tuku a přidáme do polévky.

POLÉVKA Z KRVE (NEPRAVÁ JELÍTKOVÁ)

1½ litru vody, 10 dkg vepřového masa, ¼ litru vepřové krve, 10 dkg zeleniny a cibule, 2 dkg sádla, 3 dkg krup, 1½ dkg soli, pepř, majoránka, česnek.

Ve vodě uvaříme do měkka nakrájené maso a zeleninu. Na tuku osmažíme cibuli, přilijeme předem dobře rozkvedlanou, procezenou krev. Osmaženou, rozmíchanou krev přidáme do polévky a povaříme. Do hotové polévky přidáme zvlášť uvařené kroupy.

ZELENINOVÁ POLÉVKA BÍLÁ

Základní předpis:

1½ l vody, 20—25 dkg zeleniny, 5 dkg mouky a 5 dkg tuku na jíšku (másla nebo umělého tuku), 1½ dkg soli, 1 žloutek a ⅛ l mléka

k zjemnění polévky. Příchuti: tlučený květ, muškátový oříšek, sekaná zelená petržel, pažitka nebo kopr (podle druhu zeleniny).

Vaříme-li zeleninu v celku, jako květák, chřest, zalijeme ji osolenou, vařící vodou a uvaříme do měkka. Pak zeleninu vyndáme. Vývar zahustíme světlou jíškou, kterou v polévce dobře povaříme, nejméně 20 minut. Polévku okořeníme, dosolíme a vložíme do ní nakrájenou nebo rozebranou zeleninu. Vaříme-li pórek, celer atd., zahustíme napřed vodu jíškou, dobře povaříme a potom přidáme krátce povařit nakrájenou zeleninu. Žloutek rozšleháme v trošce mléka a za stálého kvedlání ho přilijeme do hotové, vařící polévky před podáním. Mléko a žloutek polévky zjemní, není však podmínkou.

Hotové bílé polévky zlepšujeme před podáním přikápnutím polévkového koření, přidáním sušeného droždí Tebi nebo droždí praženého. K polévkám dáváme osmaženou houstičku nebo knedlíčky, nebo vaječný svítek. Podle základního rozpočtu se připravují tyto polévky:

● — BRUKVOVÁ

Zeleninu nakrouháme na silnější nudličky, polévku okořeníme květem a sekaným koprem.

● — CELEROVÁ

Celer nastrouháme na křenovém struhadle, přidáme do polévky a povaříme s jíškou. Chuť polévky zlepšíme citronem a okořeníme sekanou zelenou petrželí.

● — CIBULOVÁ

Cibuli uvaříme v polévce do měkka a protřeme sítem. K polévce podáváme osmaženou housku nebo smažený hrášek (viz str. 40).

● — Z ČERNÉHO KOŘENE

Kořen oškrábeme, nakrájíme na kousky, uvaříme v polévce, do které jsme nakapali citron nebo trochu octa. Měkkou zeleninu protřeme sítem, polévku okořeníme zelenou petrželkou a tlučeným květem.

● — HRÁŠKOVÁ

Světlou jíšku zalijeme vodou, dobře povaříme a do hladké polévky dáme vařit vyloupaný, čerstvý, syrový nebo zmražený hrášek. Polévku okořeníme zelenou petrželkou a zjemníme žloutkem.

● — CHŘESTOVÁ

Chřest oloupeme, svážeme ve svazeček, postavíme do hrnku hlavičkami nahoru. Uvaříme do měkka. Chřest vyndáme, polévku zahustíme jíškou, okořeníme muškátovým oříškem, zjemníme mlékem a žloutkem a do hotové vložíme znovu celý chřest nebo jej několikrát na kratší kousky překrojíme.

● — KVĚTÁKOVÁ

Ve slané vodě uvaříme do měkka očištěný květák. Uvařený rozebereme na růžičky, košťál pokrájíme na kousky. Vývar zahustíme jíškou, povaříme a před podáním zjemníme žloutkem. Do hotové polévky vložíme květák. Tuto polévku můžeme připravit i se zeleným hráškem.

● — MRKVOVÁ

Do zahuštěné, povařené polévky přidáme jemně nastrouhanou mrkev (na křenovém struhadle), kterou předem na 2 dkg tuku osmažíme.

● — PÓRKOVÁ

Očištěný, dobře opraný pórek nakrájíme na kolečka. Bílou část osmažíme na tuku, zelené konce dáme do vody vyvařit. Vývar zahustíme jíškou, procedíme, okořeníme pepřem a do hotové polévky dáme povařit osmažený pórek. Polévku zjemníme žloutkem a podáváme s houstičkou. Místo jíškou můžeme polévku zahustit bramborovou kaší.

● — ŠPENÁTOVÁ

Do vařící osolené vody dáme vařit předem obraný, stopek zbavený a očištěný špenát. Vaříme jej 6 minut, pak polévku sítem prolisujeme. Přidáme do ní jíšku, půl osmažené cibulky, sůl, pepř a dobře ji povaříme. Před podáním zjemníme polévku žloutkem a mlékem. Jako vložky použijeme osmažené houstičky.

● — Z JARNÍCH BYLINEK

Místo zeleniny povaříme ve vývaru mladé lístky žebříčku, petrželky, chudobek, opence, lístky jahod a kopřiv. Vývar zahustíme jíškou, bylinky a lístky usekáme na drobno do polévky a zjemníme žloutkem. Podáváme se smaženou houstičkou.

BRAMBOROVÁ POLÉVKA BÍLÁ

1 litr vody, 50 dkg oloupaných brambor, 1½ dkg soli, 5 dkg čerstvého másla, 1 žloutek, ⅛ l mléka, zelená petrželka nebo pažitka.

Oloupané brambory zalijeme osolenou vařící vodou a uvaříme do měkka. Vodu scedíme do hrnce, brambory prolisujeme nebo rozmačkáme na jemnou kaši. Syrový žloutek rozmícháme s čerstvým máslem, přidáme bramborovou kaši, mléko a dolijeme vývarem z brambor. Polévku okořeníme zeleným kořením. Místo čerstvého másla můžeme přidat osmaženou cibulku.

BRAMBOROVÁ POLÉVKA S KYSELOU SMETANOU

1¼ l vody, 50 dkg brambor, 2 vejce na tvrdo vařená, ¼ l kyselé smetany nebo mléka, 2 lžičky hladké mouky, lžička másla, sekaná zelená petržel, kmín, sůl.

Oloupané brambory uvaříme se solí a kmínem do měkka. Vývar zalijeme smetanou, ve které jsme rozkvedlali mouku. Polévku povaříme, přidáme usekaná, na tvrdo uvařená vajíčka a zelenou petrželku nebo kopr.

BRAMBOROVÁ POLÉVKA KYSELÁ

1¼ l vody; 50 dkg brambor, 1½ dkg soli, kmín, ¼ l mléka, 3 dkg hladké mouky, ⅛ l vody s kořením: 5 zrnek pepře, nové koření, ¼ bobkového listu, špetka tymiánu, 1 malá cibulka, ocet podle chuti.

Oloupané, na kostečky nakrájené brambory zalijeme vařící osolenou vodou, přidáme kmín a do měkka je uvaříme. Polévku zakloktáme mlékem, ve kterém jsme rozmíchali mouku a přilijeme ⅛ l vody, ve které jsme povařili koření. Polévku podle chuti přikyselíme.

BRAMBOROVÁ POLÉVKA ZE SYROVÝCH BRAMBOR

1½ litru vody, 10 dkg zeleniny (mrkev, celer, petržel, por), 1½ dkg soli, 5 dkg čerstvého másla, po případě 1 žloutek, 30 dkg strouhaných syrových brambor, polévkové koření, sekaná zelená petržel.

Zeleninu pokrájíme a uvaříme ve slané vodě do měkka. Protlačíme ji cedníkem, do vývaru přidáme jemně strouhané syrové brambory. Polévku povaříme, okořeníme a zlepšíme přidáním kousku čerstvého másla, po případě syrovým žloutkem.

KROUPOVÁ POLÉVKA BÍLÁ

1½ l vody, 5 dkg velkých krup, 3 dkg tuku a 3 dkg mouky na jíšku, 10 dkg zeleniny a hub, 3 lžíce mléka, 1 žloutek, 1½ dkg soli, pepř.

Kroupy vypereme a namočíme přes noc do studené vody, druhý den je dolijeme vodou a uvaříme do měkka. Z tuku a mouky upravíme bledou jíšku, podlijeme vodou, v níž se kroupy vařily, nebo vývarem z kostí. Přidáme jemně nastrouhanou zeleninu, houby, koření a kroupy, které protlačíme cedníkem nebo umeleme na strojku. Polévku povaříme, před podáváním do ní zakloktáme v mléce rozmíchaný žloutek a přidáme zelenou petrželku.

KROUPOVÁ POLÉVKA MASITÁ

1½ l vody, 25 dkg masa, 10 dkg krup, 3 dkg tuku, 1½ dkg soli, ⅛ l sladké smetany, 2 žloutky, citron, květ.

Kroupy namočíme, druhý den je uvaříme do měkka, až se dají protlačit cedníkem. Maso vaříme zvlášť, měkké nakrájíme a s vývarem přelijeme k prolisovaným kroupám. Polévku okořeníme a před podáváním zalijeme mlékem, ve kterém rozkloktáme žloutky. Tuto polévku podáváme v koflíku. Na jeho dno můžeme vložit kolečko citronu.

POLÉVKA Z OVESNÝCH VLOČEK

1½ l vody nebo vývaru ze zeleniny, 5 dkg ovesných vloček, 5 dkg zeleniny, 4 dkg tuku (másla), sůl, sekaná zelená petržel, 1 žloutek a 3 lžíce mléka.

Ve vodě uvaříme vločky se zeleninou a solí, až se dají protřít cedníkem. Do vývaru přidáme čerstvý tuk, zelené koření a zakloktáme ho žloutkem v mléce rozmíchaným. Můžeme přikapat citronovou šťávu.

POLÉVKA Z OBILOVIN

1½ l vody, 5 dkg rýže (nebo krupek), 3 dkg tuku a 3 dkg mouky na jíšku, 10 dkg zeleniny a hub, 2 dkg tuku na osmažení, ⅛ l mléka a 1 žloutek, sůl, zelená petržel.

Odvážené, proprané obiloviny zalijeme vodou, osolíme a uvaříme skoro do měkka. Uděláme světlou jíšku, zalijeme vodou, přidáme jemně ustrouhanou zeleninu a povaříme. Do hotové přidáme prolisovanou kaši z obilovin. Před podáváním vmícháme žloutek.

Tímto způsobem připravujeme polévku rýžovou a krupkovou.

POLÉVKA ŽEMLOVÁ (PANÁDLOVÁ)

1½ l odvaru z 10 dkg zeleniny, 3 velké žemle, 5 dkg tuku, sůl, květ, zelená petržel, ⅛ l mléka nebo smetany a 1 žloutek.

Tvrdší housky nakrájíme na plátky, osmažíme na tuku a zalijeme osolenou zeleninovou polévkou. Vaříme, až se housky rozvaří tak, že je můžeme protlačit cedníkem. Polévku zakloktáme mlékem a žloutkem. Kořeníme ji zelenou petrželkou a můžeme přidat i trochu strouhaného sýra.

CHLEBOVÁ POLÉVKA

1½ l odvaru z kostí nebo vody, 5 dkg másla, 2 lžíce mouky, sůl, kmín, 30 dkg ztvrdlého chleba, ⅛ l kyselé smetany.

Ztvrdlý chléb nakrájíme na kousky, zalijeme vodou a vaříme, až můžeme rozvařený chléb prolisovat. Polévku osolíme, přidáme kousek čerstvého másla a nakonec zakloktáme mléko se žloutkem. Je-li polévka řídká, přidáme trochu záklechtky z mléka a mouky. Nemáme-li maso nebo masitý vývar, uvaříme polévku jen z vody a nakrájíme do ní kousek uzeniny.

ZELENINOVÁ POLÉVKA ZAPRAŽENÁ

● *Základní předpis:*

1½ litru vody, 15 dkg zeleniny (z toho 5 dkg cibule), 3 kdg tuku pod zeleninu, 5 dkg tuku a 5 dkg mouky na jíšku. Zavářka: krupice, rýže, těstoviny. Koření a příchuti: česnek, pepř, sekaná zelená petržel, houby, polévkové koření nebo pražené droždí.

Zeleninu nakrájíme na drobno a osmažíme na tuku. Zalijeme ji vodou nebo vývarem z kostí, zahustíme zlatovou jíškou a dobře povaříme. Hotovou polévku okořeníme podle chuti. Do pražených zeleninových polévek můžeme pro chuť přidat i kousek usekané uzeniny. Do vývaru použijeme všech čistých listů, kořenů, slupek a natí zelenin.

— KAPUSTOVÁ

Nakrájenou cibulku osmažíme na tuku a podusíme na ní 5 dkg na plátky nakrájených hub a na drobno pokrájenou kapustu. Když je kapusta měkká, zalijeme ji vývarem (do vývaru dáme vyvařit velké listy kapusty, košťál, po případě kosti). Polévku zahustíme jíškou a dobře povaříme. Hotovou okořeníme pepřem a petrželkou. Můžeme do ní na kolečka nakrájet 1 párek.

— Z MÍCHANÉ ZELENINY

Celer, petržel, brukev, mrkev nakrájíme a osmažíme na tuku. Vývar z kostí nebo ze zeleninového odpadu zahustíme jíškou, okořeníme květem, polévkovým kořením nebo sušenými kvasnicemi. Pak přidáme uvařit osmaženou zeleninu. Pro zahuštění můžeme do polévky přidat trochu pražené krupice nebo praženého drobení (viz str. 34).

— HOUBOVÁ

Patří také mezi zapražené polévky; místo zeleniny použijeme 20 dkg čerstvých nebo 3 dkg sušených hub. Sušené houby namáčíme předem na 2 hodiny do studené vody. Čerstvé houby nakrájíme na plátky, podusíme na cibulce a tuku s přísadou tlučeného kmínu. Zalijeme vodou, zahustíme jíškou a dobře povaříme. Polévku okořeníme sekanou zelenou petrželkou a můžeme ji zjemnit žloutkem.

BRAMBOROVÁ POLÉVKA S HOUBAMI

1½ l vody nebo vývaru, 50 dkg brambor, 10 dkg zeleniny (kapusta, celer, petržel, mrkev, v létě květák, rajská jablíčka), 10 dkg čerstvých hub nebo 1 dkg sušených, 7 dkg tuku (5 dkg na jíšku, 2 dkg pod zeleninu), 5 dkg mouky na jíšku, 1½ dkg soli, 1 stroužek česneku, majoránka.

Oloupané brambory zalijeme vařící osolenou vodou a uvaříme je skoro do měkka. Vývar zahustíme jíškou, přidáme houby (sušené předem na 1 hodinu namočíme a podusíme), drobně nakrájenou, na tuku osmaženou zeleninu. Polévku vaříme 25 minut. Hotovou kořeníme.

Mimo brambory přidáváme zeleninu, jindy houby, zavaříme do ní krupky, luštěniny, jáhly nebo těstoviny. Pro větší výživnost používáme vývaru z kostí nebo masa (uzeného); do polévky přidáme i kousek uzeniny, strouhaný sýr nebo vejce a mléko. Druh přidávané zeleniny se řídí roční dobou. V létě je to rajské jablíčko, květák, houby, v zimě kapusta a kořenová zelenina. Chuť bramborových polévek rozlišujeme také různým okořeněním, přidáváme gulášové koření, pepř, papriku, jindy zase majoránku. Nezapomeneme nikdy přidat sekané zelené byliny. Na jaře je to čerstvý kopr, pažitka, zelená petrželka nebo celerová nať. K zlepšení barvy i chuti bramborových polévek přidáváme někdy polévkové koření nebo i sušené kvasnice.

BORŠČ

1½ l vody, ¼ kg hovězího masa, ¼ kg vepřového bůčku, 8 dkg mrkve, 4 dkg petržele, 8 dkg celeru, 30 dkg červené řípy, 25 dkg hlávkového zelí, 5 dkg másla, 5 dkg mouky (⅛ l smetany).

Hovězí a vepřové maso nakrájíme na menší kostky a vaříme v osolené vodě téměř do měkka. Pak přidáme zlatovou jíšku, na kostky pokrájenou zeleninu, na nudličky ustrouhané zelí a vaříme 15 minut. Červenou řípu omyjeme, ustrouháme a přidáme ještě do polévky a 5 minut povaříme. Hotovou polévku můžeme zlepšit ⅛ l kyselé smetany.

BORŠČ Z KVAŠENÉ ŘÍPY

1½ litru vody, 15 dkg červené řípy, 30 dkg tučnějšího masa (hovězí žebro a vepřové maso), sůl, 1 cibule, 20 dkg zeleniny (cibule, celer, kapusta, kořen petržele, zelí, rajská jablíčka a trocha hub). Na jíšku 4 dkg tuku a 4 dkg mouky.

Červenou řípu oloupeme, syrovou nakrájíme na kousky, posolíme a zalijeme studenou vodou, aby byla potopena. Hrnek povážeme a necháme stát na teplém místě několik dní, aby řípa mírně zkvasila. Voda na řípě se změní v růžovou kapalinu příjemně nakyslé chuti, která je základem polévky. Příprava polévky: všechnu zeleninu nakrájíme na drobno a podusíme na tuku, zalijeme šťávou z řípy a vodou, přidáme na kostky nakrájené maso a vaříme do měkka. Polévku zahustíme jíškou, přisolíme, po případě přikyselíme, aby polévka měla sladkokyselou chuť. Můžeme do ní přidat kyselou smetanu nebo mléko.

ČESNEČKA (OUKROP)

1½ litru vody, sůl, 4 stroužky česneku, tlučený kmín, 30 dkg loupaných brambor, 5 dkg sádla, 10 dkg chleba.

Brambory nakrájíme na kostky a uvaříme se solí a kmínem do měkka. Pak přidáme se špetkou soli utřený česnek a sádlo. Polévku podáváme s opečeným chlebem. Můžeme na každý talíř přidat rozklepnuté vejce, sádlo, utřený česnek a přelévat vařící vodou, bílek rozšlehávat vidličkou tak, aby žloutek zůstal celý.

POLÉVKA RAJSKÁ (Z ČERSTVÝCH JABLÍČEK)

1½ l vody nebo polévky z kostí, 50 dkg rajčat, 2 dkg cibule, sůl, 4 dkg tuku a 4 dkg mouky na jíšku, podle chuti octa, sladké nebo kyselé mléko.

Rajská jablíčka omyjeme, pokrájíme a dusíme nebo vaříme. Odvar procedíme, rajčata do odvaru protlačíme cedníkem, polévku zahustíme jíškou. Okořeníme osmaženou cibulkou a podle chuti okyselíme. Je-li řídká, zavaříme do ní těstoviny, krupky nebo rýži. Místo jíšky zahušťujeme polévku i podmáslím, ve kterém rozšleháme trochu mouky.

POLÉVKA RAJSKÁ Z PROTLAKU NEBO KETČUPU

$1^1/_4$ l vody (nevyvaří se), $^1/_8$ l rajského protlaku, 1 cibule, 5 dkg tuku, 4 dkg mouky.

Z tuku a mouky upravíme bledou jíšku, kterou rozředíme vodou nebo polévkou z kostí a povaříme na hladkou polévku. Do povařené přidáme rajský protlak, osmaženou cibuli a hotovou polévku přisladíme a okyselíme podle chuti, po případě ještě zahustíme (kroupami nebo rýží).

POLÉVKA Z KYSELÉHO ZELÍ

$1^1/_4$ l vody s lákem ze zelí, 2 dkg tuku, 4 dkg mouky, 1 dkg cukru, sůl, pepř, bobkový list, sušené houby, $^1/_4$ l kyselého mléka, 15 dkg klobásy nebo uzeniny.

Zředěný lák dáme vařit s kořením, zahustíme ho jíškou a nakonec zlepšíme mlékem. Podle možnosti přidáme pro chuť kousek uzeniny na kostečky nebo kolečka nakrájené.

POLÉVKA Z PRAŽENÉ KRUPICE

$1^1/_2$ l vody, 5 dkg krupice, 5 dkg tuku, 10 dkg na drobno krájené nebo strouhané zeleniny, sůl, polévkové koření, zelená petrželka.

Na tuku osmažíme zeleninu, zasypeme ji krupicí, a když se krupice osmaží, podlijeme vodou. Polévku osolíme a vaříme asi 20 minut. Pak přidáme polévkové koření a sekanou zelenou petrželku.

POLÉVKA Z VAJEČNÉ JÍŠKY

$1^1/_2$ l vody nebo odvaru z kostí, 10 dkg zeleniny, 5 dkg tuku, 2 dkg hrubé mouky, 1—2 vejce, sůl, zelená petržel nebo pažitka.

Zeleninu jemně nakrájíme nebo nakrouháme a osmažíme na tuku. Když je zelenina osmažená, přidáme mouku a do světla osmažíme. Do jíšky pak přidáme vejce a mícháme; jakmile ztuhnou, zalijeme je studenou vodou, hodně kvedlačkou rozmícháme a polévku krátce povaříme. Nakonec podle chuti okořeníme a osolíme.

POLÉVKA KMÍNOVÁ

$1^1/_2$ l vody nebo vývaru z kostí, 5 dkg tuku a 5 dkg mouky na jíšku, kmín, sůl, polévkové koření; zavářka: nočky, drobenka, široké nudle atd.

Uděláme zlatovou jíšku, zalijeme ji vývarem, přidáme sůl a kmín. Když se jíška dobře provařila, zavaříme do polévky nočky, drobenku nebo nudle (viz zavářky str. 34).

POLÉVKA LUŠTĚNINOVÁ

$1^1/_2$ l vody, 20 dkg luštěnin, 5 dkg cibule a zeleniny, 4 dkg tuku a 4 dkg mouky na jíšku, majoránka, česnek, $^1/_8$ l mléka, $1^1/_2$ dkg soli.

Přebrané, vyprané luštěniny namočíme přes noc do studené vody. Ráno na ně dolijeme studenou vodu, přistavíme je na oheň a 2—3 hodiny vaříme, až slupka zcela změkne. Polévku solíme až při dováření, aby luštěniny změkly. Nikdy nepřidáváme při vaření luštěnin sodu — ničí vitamin B. Uvařené luštěniny umeleme na masovém strojku nebo protlačíme cedníkem či sítem, zalijeme zeleninovým vývarem, nebo přidáme jemně strouhanou zeleninu a zahustíme jíškou. Hotovou polévku osolíme, okořeníme a zlepšíme mlékem. Na luštěninové polévky použijeme i vývaru z uzeného masa nebo, chceme-li je mít sytivější, nakrájíme do nich kousek uzeniny. Podáváme je s osmaženým, na drobno nakrájeným chlebem nebo houskou.

Tak připravujeme polévku h r a c h o v o u, f a z o l o v o u a č o č k o v o u.

POLÉVKY MLÉČNÉ A SÝROVÉ

Výživné a sytivé polévky připravujeme z mléka a sýra. Jsou to polévky snadno stravitelné, proto se hodí zejména pro děti a rekonvalescenty. Dobrá mléčná polévka je i zdravou večeří.

MLÉČNÁ POLÉVKA S DROBENÍM

$^3/_4$ l mléka, $^3/_4$ l vody, 2 vejce, 15 dkg mouky, $1^1/_2$ dkg soli.

Do vroucí osolené vody zavaříme drobení, připravené ze 2 vajec a 15 dkg mouky. Povaříme a zalijeme mlékem (na Slovensku vaří tuto polévku k snídani místo kávy).

POLÉVKA Z KYSELÉHO MLÉKA

1 l kyselého mléka, $^1/_4$ l kyselé smetany, asi $^1/_2$ l vývaru z brambor, 4 dkg másla, 4 dkg mouky, 1 vejce, 20 dkg brambor, $1^1/_2$ dkg soli, kmín.

Brambory oloupeme, nakrájíme na kostky a uvaříme s kmínem a se solí. Z tuku a mouky uděláme světlou jíšku, do té vmícháme celé vejce, a když ztuhne, rozředíme vodou z brambor a povaříme. Nakonec vmícháme kyselé mléko a sekanou zelenou petržel. Mléko v polévce jen prohřejeme.

POLÉVKA ZE SYROVÁTKY

$^1/_2$ l syrovátky, $^1/_4$ l mléka nebo smetany, 40 dkg brambor, 3 dkg mouky, 5 dkg tuku, 1 žloutek, $1^1/_2$ dkg soli, kmín, kopr nebo houby nebo fazolové lusky

Do hrnku dáme do $^3/_4$ l vařící a osolené vody vařit oloupané, na kostky nakrájené brambory. Přidáme kmín. Z tuku a mouky uděláme jíšku, kterou ředíme studenou syrovátkou. Ta musí být čerstvá, ne hořká. Do jíšky přidáme odvar z brambor, sekaný kopr — jindy dušené houby nebo fazolky. Nakonec vmícháme mléko se žloutkem.

ZAVÁŘKY, VLOŽKY A SSEDLINY

Zavářky a vložky polévku nejen zahustí, ale zvýší její výživnost a sytivost. Zavářky vaříme přímo v polévce. Jen chceme-li mít masitý vývar čirý, uvaříme zavářku zvlášť ve slané vodě a dáme ji až do hotové polévky. Vložky upravujeme zvlášť (vaříme, pečeme, smažíme) a vkládáme je do hotové polévky, až ji podáváme, nebo je podáváme zvlášť na misce.

ZAVÁŘKY OBILNÉ (pro 4—5 osob)

na $1^1/_4$ litru hotového vývaru nebo polévky bereme:

krupice	5 dkg	— sypeme ji do vařící polévky; doba varu 10 minut,
krupky	5 dkg	— opereme, vložíme do vařící polévky; doba varu 10 minut,
velké kroupy	6—7 dkg	— namočíme přes noc, potom vaříme; doba varu 2 hodiny,
rýže	5 dkg	— spaříme, propláchneme, vaříme 25—30 minut,
jáhly (proso)	5—6 dkg	— dvakrát spaříme vařící vodou, propláchneme čistou vodou, zavaříme; doba varu 30 minut.
vločky ovesné	5 dkg	— zaváříme bez praní; doba varu 10 minut.

ZAVÁŘKY Z VAJEČNÉHO TĚSTA

OBLÁČKY

1 vejce, 2 lžíce mléka, 3 dkg mouky, sůl.

Smícháme v hrnečku a v polévce rozšleháme.

KAPÁNÍ

1 vejce, 2 lžíce mléka nebo vody, sůl, 5 dkg hrubé mouky.

Vejce s tekutinou rozšleháme, přidáme mouku a v hrnečku rozkvedláme na řídké těstíčko. Lijeme do vařící polévky tak, aby se tvořily tenké nudličky. (Viz obrázek na str. 35.) Doba varu 4 minuty. Nalijeme-li kapání do rozpáleného tuku, získáme kapání smažené.

KAPÁNÍ SÝROVÉ

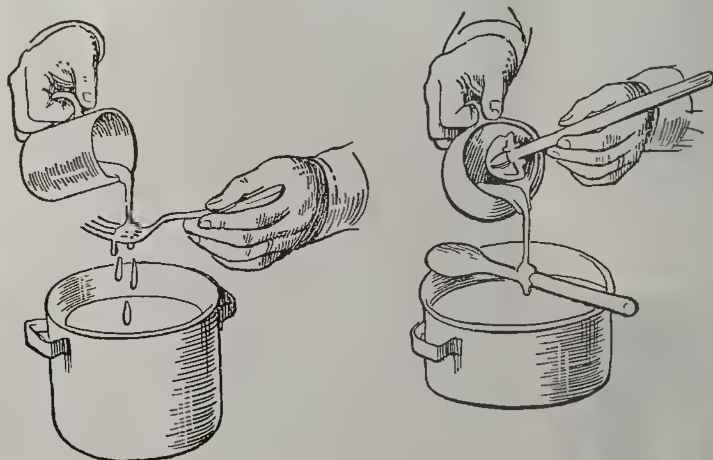
1 vejce, 1 lžíce mléka, sůl, 3 dkg strouhaného sýra, 6 dkg strouhané housky s hrubou moukou.

Připravujeme stejně jako předcházející. Řídké těstíčko lijeme přes vidličku do vařící polévky. Vaříme 4 minuty.

STROUHÁNÍ (DROBENÍ)

1 vejce, 12—15 dkg hrubé mouky, sůl.

Na vál prosijeme mouku, uděláme důlek, do kterého rozklepneme va-



Řídké těstíčko na kapání lijeme do vařící se polévky přes vidličku nebo přes vařečku, položenou přes hrnec. Dosáhneme tak jemných kousků.

jíčko. Zpracováváme nejprve nožem, pak hněteme rukou v pevné těsto. Musí být husté, aby se dalo na hrubém struhadle ustrouhat. Nastrouhané těsto usušíme. Zaschlé strouhání vaříme v polévce 5—8 minut. Jestliže oschlé strouhání osmažíme na 3 dkg rozpáleného tuku, vznikne *pražená drobenka.* V polévce ji nevaříme, jen prohříváme.

NOČKY

1 vejce, $^1/_{16}$ l mléka, lžíce tuku, sůl, 15 dkg hrubé mouky nebo o trochu méně krupice. Místo tuku můžeme použít morku. Jako příchuť přidáváme trochu strouhaného sýra nebo sušeného droždí.

Tuk utřeme s vejcem a solí, přidáme střídavě mléko a mouku a dobře vypracujeme hladké, hustší těsto. Kávovou lžičkou, omočenou v polévce nebo horké vodě, vykrojíme noček a na zkoušku zavaříme. Nerozvaří-li se, zavaříme ostatní. Jinak přidáme ještě trochu mouky.

NOČKY BRAMBOROVÉ

1 vejce, 1 žloutek, 25 dkg studených strouhaných brambor, 4—6 dkg mouky, 2 dkg tuku, sůl.

Tuk třeme s vejci a solí, přidáme brambory a mouku. Zaděláme husté

těsto, z něhož vykrajujeme do vařící polévky nočky, které 4—5 minut povaříme. Napřed zavaříme vždy jeden noček na zkoušku.

NOČKY KRUPICOVÉ Z ODPALOVANÉHO TĚSTA

1/8 l mléka, 2 1/2 dkg tuku, 1 vejce, 4 dkg krupice, sůl, květ.

V osoleném mléce vaříme krupici na hustou kaši. Do vychladlé kaše dobře zamícháme tuk, vejce, květ a navlhčenou lžičkou zavařujeme nočky do polévky.

TĚSTOVINY

Do masitých vývarů zavaříme vlasové, tenké nebo silnější nudličky, flíčky, těstovinovou rýži, špalíčky (tarhoňa), kroužky, bublinky atd.

Pro osobu bereme na zavářku 1 dkg těstovin, pro 5 osob 4—5 dkg. Těstoviny zavaříme buď do hotové polévky, nebo je vaříme zvlášť v osolené vroucí vodě. Vody musí být hodně, aby se neslepily. Doba varu 5—10 minut, podle velikosti a druhu těstovin. Chceme-li si zavářku udělat sami, vezmeme pro 5 osob 1 vejce, 2 lžíce studené vody, 12 dkg hrubé mouky. Z tohoto množství uděláme dvě zavářky do polévky. Podrobný postup viz str. 261.

Z těsta, než zaschne, můžeme dělat i malé taštičky a plnit je zeleninou nebo masitým hašé.

KNEDLÍČKY DO POLÉVKY

Utřeme tuk se solí a žloutkem, přidáme naškrabané nebo mleté maso, zeleninu a koření, a je-li potřeba, přidáme hned trochu strouhané housky, aby šlo těsto rozetřít. Ostatní housku přidáme k zahuštění těsta, které musí být tak husté, aby se daly tvořit malé knedlíčky. Dáváme-li více vajec, ušleháme z bílků tuhý sníh, který lehce zamícháme do hmoty. Tvoříme knedlíčky. Jeden zavaříme do vařící polévky na zkoušku a když se nerozvaří, vkládáme ostatní. Rychlejší než dělat knedlíčky je vykrajovat malou lžičkou noky. Těsto děláme o něco řidší. Knedlíčky vaříme podle velikosti 3—5 minut. Do čistých vývarů dáváme knedlíčky masité nebo zeleninové, do bílých polévek ze zeleniny, drůbeže nebo ryb — knedlíčky houskové, rýžové nebo bramborové.

— JÁTROVÉ

10 dkg utřených nebo mletých jater, 3 dkg tuku, 1 vejce, sůl, pepř, česnek nebo majoránka, asi 10 dkg ustrouhané housky.

JÁTROVÁ RÝŽE

Uděláme řidší těsto než na knedlíčky a protlačíme je struhadlem do polévky. Povaříme asi 4 minuty.

— MORKOVÉ

10 dkg morku, 1 vejce, 2 lžíce smetany nebo mléka, sůl, květ, asi 10 dkg strouhané housky.

— MOZEČKOVÉ

10 dkg mozečku, 5 dkg másla, 2 dkg cibule, 1 vejce, sůl, pepř, zelená petržel, až 10 dkg strouhané housky.

Mozeček zalijeme vařící vodou, odblaníme a udusíme na másle a cibulce. Studený utřeme se žloutkem. Další postup stejný.

— ŠUNKOVÉ (do luštěninové nebo bramborové polévky)

5 dkg šunky nebo uzeného masa, 1 vejce, 3 dkg tuku, lžíce mléka, 5 až 8 dkg strouhané housky.

Tuk utřeme s vejcem, přidáme sekanou šunku a podle potřeby mléko a strouhanou housku.

— HOUSKOVÉ (do bílých polévek)

3 dkg tuku, 1 vejce, sůl, 4 lžíce mléka, zelená petržel, 10 dkg strouhané housky.

Polovinu strouhané housky navlhčíme mlékem. Tuk utřeme se žloutkem, přidáme navlhčenou strouhanku a z bílku sníh a zahustíme suchou houskou. Tvoříme drobné knedlíčky. Přidáme je do bílých polévek drůbežích, do polévky ragout (z telecího masa) a i do polévek zeleninových.

— BRAMBOROVÉ

2 dkg tuku, 1 celé vejce, 12 dkg vařených, oloupaných, za horka prolisovaných brambor, 2 dkg hrubé mouky, 2 dkg krupice.

Tuk utřeme s vejcem a solí, přidáme prolisované brambory a podle vlhkosti brambor mouku a krupici. Tyto knedlíčky zavaříme do polévky nebo je klademe do rozpáleného tuku, usmažíme a pak teprve vložíme do hotové polévky.

— RÝŽOVÉ (ze zbytků dušené rýže)

5 dkg zbylé dušené rýže, 3 dkg tuku, 1 vejce, sůl, květ, asi 8 dkg strouhané housky.

Dušenou rýži umeleme, přidáme do tuku utřeného se solí a vejcem. Zahustíme strouhanou houskou. Hodí se do bílých masitých nebo zeleninových polévek.

— ŠPENÁTOVÉ (ze zbylého dušeného špenátu)

5 dkg dušeného špenátu, 4 dkg tuku, 1 vejce, 1 dkg strouhaného sýra, sůl, pepř, 1 dkg mouky, asi 8 dkg strouhané housky.

Utřeme tuk, sůl a žloutek, přidáme dušený špenát, mouku, sníh a těsto zahustíme strouhankou. Omočenou rukou tvoříme malé knedlíčky, které zavaříme do vývaru z hovězího nebo telecího masa.

SVÍTEK DO POLÉVKY

Utřeme tuk se solí a žloutky do pěny, přidáme mleté nebo drobně usekané maso (možno využít i masitých zbytků) nebo nakrájenou zeleninu, z bílků tuhý sníh a k zahuštění strouhanou housku, krupici nebo hrubou mouku. Řidší těsto rozetřeme na vymazanou, strouhankou vysypanou pánev nebo, děláme-li větší množství, tedy na plech. Svítek upečeme v mírně vytopené troubě. Studený nakrájíme na kostky, širší nudle, kosočtverečky a vložíme do hotové polévky nebo podáváme zvlášť.

— JÁTROVÝ

3 dkg tuku, 2 vejce, 10 dkg mletých jater, 1/16 l mléka, asi 8 dkg strouhané housky, sůl, pepř, majoránka (nebo česnek), 1 dkg tuku a trocha housky na vymazání a vysypání pánve.

— MOZEČKOVÝ

3 dkg tuku, 2 vejce, 10 dkg odblaněného mozečku, podušeného na 1 dkg tuku a 1/2 cibulky, 3 lžíce mléka, 5 dkg strouhané housky, sůl, zelená petržel, 1 dkg tuku a 1 dkg housky na pánev.

— ŠUNKOVÝ

4 dkg tuku, 2 vejce, 5 dkg sekané šunky, 3 lžíce mléka, 8 dkg strouhané housky, 1 dkg tuku a 1/2 dkg mouky na pánev (housku předem navlhčíme mlékem).

PIŠKOTOVÝ SVÍTEK

2 vejce, 5 dkg mouky, sůl, sekaná zelená petržel, 1 dkg tuku a trocha mouky na pánev.

Z bílků ušleháme pevný sníh, zlehka vmícháme žloutky, sůl, petržel a vše zasypeme hrubou moukou.

SNĚHOVÝ SVÍTEK

2—3 zbylé bílky, lžíce vlahého tuku, sůl, sekaná petrželka, 2—3 lžíce strouhanky, zbytek masa, morek nebo zelenina, houby atd., 1 dkg tuku a trocha mouky na pánev.

Z bílků ušleháme pevný sníh, vmícháme strouhanou housku, přilijeme tuk a přidáme kousek sekaného masa, houby nebo hrášek. Na vymazané pánvi upečeme. Takto dobře využijeme zbylých bílků.

TŘENÝ MOUČNÝ SVÍTEK

2 dkg másla, 2 vejce, 1 lžíce mléka, 4 dkg hrubé mouky, sůl, 1 dkg tuku a lžička mouky na pánev.

Utřeme tuk se žloutky, vmícháme mléko, hrubou mouku a z bílků pevný sníh.

ŽEMLOVÝ SVÍTEK

2 dkg másla, 2 vejce, 1 žemle (5 dkg), 4 lžíce mléka, sůl, zelená petržel, květ, asi 3 dkg strouhané housky, 1 dkg tuku a lžička strouhané housky na pánev.

Žemli nakrájíme na kostky a zalijeme mlékem, ve kterém rozkvedláme žloutky a sůl. Přidáme vlahý tuk, sekanou petržel, z bílků pevný sníh a podle potřeby zahustíme strouhankou.

KRUPICOVÝ SVÍTEK

3 dkg tuku, 2 vejce, 1/8 l mléka, 4 dkg krupice, zelená petržel, 1 dkg tuku a trocha mouky na pánev.

Z mléka a krupice uvaříme kaši nebo použijeme zbytku slané kaše. Tuk utřeme se žloutky a solí, přidáme prochladlou kaši a lehce vmícháme pevný sníh.

ZELENINOVÝ (PIŠKOTOVÝ) SVÍTEK

2 dkg tuku, 2 vejce, 5 dkg zeleniny (může to být ovařený, na drobné růžičky rozebraný květák nebo zbytek dušené kapusty, vařený chřest, na jaře zelený hrášek atd.), 4 dkg hrubé mouky, sůl, květ nebo zelená petržel, 1 až 2 lžíce mléka, 1 dkg tuku a strouhaná houska na pánev.

Ušleháme pevný sníh z bílků, lehce vmícháme žloutky, přilijeme vlahý tuk, dále přidáme mouku, sůl a nakonec nakrájenou zeleninu.

SSEDLINY DO POLÉVKY

Do jemných vývarů a polévek podáváme při slavnostních příležitostech ssedliny. Je to vlastně v páře vařený pudding, jehož základ tvoří vejce, rozmíchaná v tekutině — v troše polévky, mléka nebo smetany. Ssedliny kořeníme buď zelenou petrželkou, pažitkou nebo pepřem nebo květem. Můžeme jim dodat různé chuti, podle toho, přidáme-li šunku nebo mozeček, brzlík, játra nebo zeleninu, jako je hrášek, po případě rajská jablíčka. Dáváme-li do ssedlin méně vajec, zahustíme je trochou mouky nebo strouhané žemle.

VAJEČNÁ SSEDLINA

I. 1/8 l prochladlé polévky, 1 lžíce mouky, 4 vejce, sůl, zelená petržel, 1 dkg tuku na vymazání hrnečku.

I. 1/16 l mléka, 1 vejce, 1 žloutek, 1 dkg mouky, petržel, 1 dkg tuku na vymazání hrnečku.

Ve studené polévce, mléce nebo smetaně rozkvedláme celá vejce, po případě vejce a žloutky, a dobře našleháme. Přidáme sůl, koření, a je-li třeba, k zahuštění trochu mouky. Směs nalijeme do dobře vymazaného porcelánového hrnku a přiklopíme pokličkou nebo povážeme pergamenem. Hrneček postavíme do většího hrnku s vařící vodou, hrnek přiklopíme a ssedlinu

vaříme v páře ½ hodiny. Vařenou ssedlinu vyklopíme, krájíme na kostky, plátky nebo z hrnečku vykrajujeme lžičkou do polévky malé nočky.

MASITÁ SSEDLINA

1/16 l mléka nebo polévky z kostí, 3 vejce, 10 dkg masa (odblaněný, na cibulce osmažený mozeček nebo utřená játra nebo dušený prolisovaný brzlík), 2 dkg tuku, sůl, sekaná zelená petržel, 2 dkg tuku na vymazání hrnku.

ZELENINOVÁ SSEDLINA

1/16 l mléka, 2 vejce, 1 dkg hrubé mouky nebo bílé strouhané housky, 10 dkg zeleného hrášku nebo protlaku z rajských jablíček, nakrájených dušených zelených fazolek, hříbků, 2 dkg tuku na vymazání hrnku.

OMELETOVÉ NUDLE (FRITÁTOVÉ)

Dobrou vložkou do polévek, zejména masitých vývarů, jsou nudle, krájené z upečených omelet.

1/16 l mléka, 1 vejce, 5—6 dkg mouky, sůl, 3 dkg tuku na pánev.

Vajíčko rozkloktáme v mléce, přidáme sůl a tolik mouky, aby vzniklo řídké těstíčko. Lijeme je po částech na rozpálenou, tukem vymazanou omeletní pánev a upečeme silnější omelety. Stočíme je a krájíme napříč na silnější nudle. Můžeme je předem i osmažit.

SMAŽENÉ VLOŽKY DO POLÉVEK

SMAŽENÝ HRÁŠEK

1 vejce, 1/16 l mléka, 4 dkg mouky, sůl, 5 dkg tuku na smažení.

Z mouky rozředěné mlékem a vajíčkem umícháme řídké těstíčko. Rozpálíme si tuk a struhadlem prokapeme těstíčko do horkého tuku. V rozpáleném tuku se ihned utvoří malé hrášky, které do červena usmažíme.

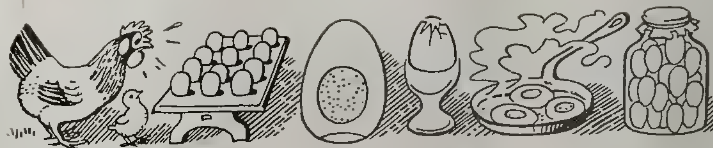
SNĚHULKY Z PÁLENÉHO TĚSTA

1/8 l vody, 1 dkg tuku (másla), sůl, 8 dkg hladké mouky, 1 vejce, asi 10 dkg tuku na smažení.

Máslo a sůl dáme do vody a přistavíme na oheň. Když se vaří, vsypeme najednou mouku a dobře rozmícháme. Vznikne hustá, hladká kaše, kterou mícháme tak dlouho, až se nechytá vařečky ani nádoby. Necháme ji prochladnout, vmícháme vejce a dobře utřeme, až se těsto leskne. Malou lžičkou vykrajujeme do rozpáleného tuku malé nočky nebo stříkáme pytlíkem s trubičkou malé pusinky. (Hodí se do cibulové a pórkové polévky nebo do francouzské česnečky.)

SÝROVÉ NOKY SMAŽENÉ

Rozpočet a popis práce viz str. 63. Jako zavářku do polévky připravujeme sýrové noky asi z třetiny uvedeného množství.



M. Havelková

VEJCE

Vejce jsou potravinou živící, sytící i ochrannou, poněvadž obsahují hodnotné úplné bílkoviny a nerostné látky (především vápník, fosfor, hořčík a železo) a z vitaminů, kromě vitaminů skupiny B, zvláště ve žloutku, vitamin A, menší množství vitaminu D a dosti lecithinu. Cenný je obsah tuku. Průměrně váží slepičí vejce 50 gramů, z čehož 10% připadá na skořápku, asi 60% na bílek a 30% na žloutek. Vejce jsou vhodná jako samostatný pokrm i jako přídavek k pokrmům, jejichž biologickou hodnotu zvyšují. Výhodně doplňují neúplné bílkoviny v rostlinných potravinách. Nejsnadněji stravitelná jsou vejce uvařená na měkko, potom syrová (žloutek) a uvařená na tvrdo. Není však vhodné dávat zvláště dětem syrový nešlehaný vaječný bílek ve větším množství. Někteří lidé jsou na vejce přecitlivělí, nesnášejí je v žádné úpravě, ani pokrmy s nimi připravené. Poměrně nejtíže stravitelná jsou vejce připravená s tukem.

Kachní a husí vejce se nesmějí požívat za syrova, na měkko vařená, sázená ani míchaná, přidávat do puddingů, majonéz, polev, vaječných omelet nebo do pokrmů málo vařených, pečených a do zmrzliny, protože mohou obsahovat choroboplodné zárodky zvané salmonely, které vyvolávají paratyfosní onemocnění. V obchodě musí být označena „kachní vejce — vařit nejméně 8 minut". Totéž platí i pro vejce sušená, jsou-li vyrobena z vajec kachních. Ve společném a veřejném stravování se nesmí kachních vajec používat vůbec.

VEJCE V KUCHYNI

Vejce jsou v kuchařství velmi oblíbena; jsou důležitou součástí těst, která kypří a dodávají jim lehkosti. Vejci spojujeme různé sekaniny, zahušťujeme jimi polévky, omáčky, nastavujeme zeleninová i bramborová jídla. Jsou základem nejrůznějších samostatných pokrmů. Úprava vajec může být, podle dovednosti kuchařky, rychlá, chutná a rozmanitá. Nejlepší jsou vejce čerstvá, kterým říkáme čajová. Nesmějí být starší čtrnácti dnů od snesení. V čerstvém stavu, vhodném pro kuchyňskou úpravu, dají se udržet po delší čas, jsou-li uložena v chladu.

Čerstvá vejce mají hustý, rosolovitý bílek a tuhý, stejnoměrně zbarvený

žloutek. Při nákupu dbáme, aby nebyla vejce příliš znečištěna a aby vejce při prosvícení bylo jasné, beze skvrny.

Nasezené nebo plesnivé vejce poznáme prosvícením — má tmavé skvrny. „Kloktá-li" vejce — má-li pohyblivý žloutek, je vejce obvykle staré. Vyschlé, starší vejce „plave" ve vodě, nepadá ke dnu. Vejce zapařená nebo mírně krvavá poznáme až po rozbití.

Velikost vajec není zvlášť důležitá. Nejcennější součástí vejce je žloutek, který je u všech vajec skoro stejně velký.

V zimě, kdy je nedostatek vajec, kupujeme vejce chladírenská. Jsou dobrá, i sníh se dá z nich ušlehat. Nesmíme je nechat dlouho ležet, musíme je brzo spotřebovat.

Do obchodu přicházejí i vejce sušená, v podobě jemného žlutého prášku. Jsou silně hygroskopická (přijímají snadno vlhkost), musíme je uchovat v těsně uzavřené sklenici nebo v plechovce na chladném, tmavém a suchém místě. Snadno žluknou.

JAK ROZKLEPÁVÁME VEJCE

Syrová vejce rozbíjíme tak, že jimi v polovici prudce klepneme o ostrou hranu šálku. Chceme-li oddělit žloutek od bílku, oddělíme oběma palci poloviny skořápky od sebe a pak obsah přeléváme z jedné do druhé, až bílek vyteče do podstaveného šálku a žloutek zůstane ve skořápce. Zbytek bílku odřízneme od žloutku hranou skořápky a zbytek bílku ze skořápky vytíráme palcem. Bílky dáváme do širokého šálku, abychom, je-li třeba, mohli skořápkou vytáhnout kousíček žloutku, který spadl do bílků. Podaří se to i cípkem mokré čisté utěrky nebo přelejeme-li bílky z jedné nádoby do druhé tak, aby se zbytek žloutku zachytil na stěně nádobky.

BÍLKY

Bílků používáme ke spojení sekanin, knedlíčků a noků, do polévek, na obláčky, krupicové strouhání, na svítky; na potírání moučníků, k obalování smaženin, k čištění masitých rosolů, bouillonu; uvařených v hrnečku v páře a rozsekaných používáme do salátů, pomazánek, na chlebíčky atd. Bílky přidáváme do těst v podobě sněhu, který těsto kypří, do sněhového pečiva a moučníků. Sladkého sněhu používáme k ozdobě moučníků a na krémy.

ŽLOUTKY

Zbylé žloutky neschováváme, ale upotřebíme je co nejdříve, neboť se rychle kazí. Čerstvé žloutky dáváme do polévek a omáček k zlepšení výživnosti, chuti, vzhledu, k zahuštění a k zapékání pokrmů. Hodí se též do majonéz, do krémů, na polevy a na speciální žloutkové cukrovinky. Žloutky z naložených vajec dáváme do moučníků, do lineckého těsta, do koblih, do bábovek, do jemných knedlíků. Žloutku, který je trochu cítit, můžeme použít na pomazání moučníků.

SUŠENÁ VEJCE

Jedna lžíce sušených vajec a dvě lžíce vody vydají za jedno vejce. Při přípravě pokrmů protíráme sušená vejce sítem a smícháme se suchými přísadami, aby se vaječný prášek co nejlépe rozptýlil, nebo je ředíme postupně tekutinou. Rozředěné vejce nenecháváme do druhého dne, zkazilo by se. Abychom nahradili v těstě kypření sněhem, přidáme pečivový prášek.

UKLÁDÁNÍ VAJEC

Čerstvá vejce uskladňujeme v chladnu, v suchu a ve stejnoměrné teplotě. Přenášením z chladna do tepla a naopak skořápky vlhnou a stávají se dobrou půdou pro bakterie. Na krátkou dobu uchováváme vejce tak, že je postavíme na stojánek špičkou dolů, aby mohla dýchat, poněvadž na tupém konci mají průlinky, kterými vdechují kyslík a vydechují kysličník uhličitý; občas je převracíme, aby se žloutek neusadil na jedné straně. Na delší dobu se ukládají vejce ve velkém v chladírnách, v domácnosti je nakládáme. Průmyslově sušená vejce mohou vydržet dlouho, jsou-li dobře uzavřena a uložena. Jakmile krabici otevřeme, musíme vejce brzo spotřebovat, protože trvanlivost obsahu je omezena. Vejce naložená do vápna, vodního skla nebo jiného konservačního prostředku musíme také uskladňovat v suché, chladné a tmavé místnosti.

Bílky z čerstvých vajec můžeme za chladného počasí uložit i na několik dnů, než se nám hodí je upotřebit. Chráníme je v chladu před světlem a zápachem přikrytím nebo povázáním. Také žloutek můžeme uchovat do příštího dne. Déle žloutky neuskladňujeme, neboť se snadno zkazí. Čerstvý žloutek dáme do maličké nádobky, na příklad do kalíšku na vejce a zalijeme mlékem nebo vodou, aby neoschl. Místo zalití můžeme nádobku povázat mokrým hadříkem. Zbylé rozšlehané vejce z obalování není radno schovávat do druhého dne, zkazilo by se. Raději vejce přidáme do polévky nebo podobně zužitkujeme.

NAKLÁDÁNÍ VAJEC

Nejhodnotnější k nakládání jsou vejce snesená od března do května a potom ke konci srpna až do poloviny září. Vejce musí být neznečištěná, čerstvá, s neporušenými skořápkami. Zbytečně je nemyjeme, poněvadž bychom porušili jemnou bílkovinnou vrstvu, která chrání vejce před infekcí zvenčí. Malou skvrnu na vejci otřeme růžkem hadříku. Vždy dvě o sebe oťukáme, nejsou-li prasklá. Je-li zvuk jasný, je vejce dobré, je-li chraplavý, je vejce prasklé. Vejce prosvítíme, nemá-li tmavých skvrn. Někdy ještě zkoušíme, zdali „neplave", není-li příliš vyschlé. Při prohlížení vejci zbytečně a násilně nekloktáme. Prudkým pohybem bychom mohli přetrhnout vaječnou šňůru, která udržuje žloutek připevněný ve středu vejce. Žloutek by se přilepil ke skořápce a mohl by se kazit. Při nakládání stavíme vejce vždy špičkou

dolů, aby vzduchová bublina byla nahoře. Žloutek nepřilne ke straně, nekazí se a dá se po rozklepnutí dobře oddělit od bílku.

Vejce nakládáme do vápna, vodního skla nebo do jiných konservačních prostředků. Láhev s vejci uložíme v suchu a chladnu. V obyčejných okurkových lahvích roztok během léta vysychá a doléváme jej proto zbylým roztokem nebo čistou vodou.

● — *do vápna*

Na jednu pětilitrovou láhev 30 dkg vápna.

Kusové vápno dáme do starého hrnce nebo džberu a poléváme studenou vodou za stálého míchání. Na míchání musíme mít dlouhou tyčku, neboť vápno při hašení vaří, bublá a stříká. Vyhašené vápno, bílou kaši, dáme ve vrstvě vysoké 3 cm na dno nádoby a do ní stavíme vejce špičkou dolů. Na ně rovnáme další vrstvy vajec, až je nádoba zcela plná. Zbytek vápna rozmícháme s vodou, necháme ustát a mléčně zakalenou vodu nalijeme na vejce tak, aby je přesahovala asi o 5 cm.

● — *do vodního skla*

Vodní sklo (křemičitan sodný nebo draselný) je syrupovitě husté, barvy nepatrně nazelenalé nebo nažloutlé, skoro bez zápachu. Vodního skla s nějakým cizím pachem (na př. po petroleji) k nakládání nepoužíváme. Vodní sklo ucpává dobře póry ve vaječných skořápkách a isoluje jedno vejce od druhého, takže i když se některé zkazí, nevyteče a nezpůsobí zkažení ostatních vajec. Vejce nakládáme do pětilitrových patentních nebo okurkových sklenic nebo do kameninových hrnců a upevňujeme dřevěnou dýhou; sklenice povazujeme naolejovaným papírem nebo pergamenem, nebo přetahujeme gumovou čepičkou. Roztok snadno vysychá, rosoluje a tuhne, doléváme jej proto vodou. Výhodnější jsou pětilitrové sklenice patentní s gumovým kroužkem, pevně uzavřené víčkem a sponou; u těch není třeba dolévat tekutinu. Do pětilitrové sklenice se vejde podle velikosti 42—46 kusů vajec. Ředění roztoku je 1:9, t. j. na jeden díl vodního skla 9 dílů vody.

Jiný způsob (bez rovnání vajec do sklenice): Nejdříve naplníme sklenici roztokem vodního skla a pak volně, z malé vzdálenosti, pouštíme do ní vejce. Starší, která plavou, vyřadíme, čerstvá klesnou ke dnu. Láhev postavíme do umyvadla, abychom přebytečný roztok, který při plnění láhve přetéká, mohli znovu spotřebovat na jinou láhev. Plnou láhev nadzvedneme, opatrně zatočíme pohybem zleva doprava, pak doleva a vejce se sama srovnají. Je-li třeba, láhev ještě doplníme. Spotřebujeme ovšem více roztoku. Tento způsob se hodí, nakládáme-li zcela čerstvá vejce.

● — *do konservačních prostředků*

Do hotových konservačních prostředků, prodávaných v obchodě, nakládáme jen tehdy, máme-li záruku, že jsou čerstvé. Obsahují totiž většinou v podstatě kysličník vápenatý, který se špatným skladováním a vlhkem rozkládá a pozbývá účinnosti. Při nakládání řídíme se přesně návodem na obalu.

VEJCE NA MĚKKO

Vejce ponoříme do studené vody a postavíme na oheň; jakmile se voda začne vařit, jsou vejce uvařena na měkko — bílek je sražený, ztuhlý a žloutek je tekutý. Nebo vložíme vejce lžící do vařící vody, povaříme 3 minuty, pak je vyndáme. Aby vejce nepraskło, propíchneme je na širším konci špendlíkem. Příliš chladná vejce necháme před vařením v kuchyni ohřát, jinak někdy prasknou. Vejce na měkko můžeme vařit i v páře. Viz obrázek č. 4.

VEJCE NA HNILIČKU

Vejce vložíme lžící do horké vody a vaříme 4—4½ minuty. Pak je maličko naťukneme a ponoříme na 10 vteřin do studené vody, aby se snáze loupala; nesmějí však vychladnout. Podáváme je oloupaná na ohřátém talíři, politá rozpuštěným máslem, sypaná solí a křenem nebo s kečupem, v gulášové omáčce a pod.

MÍCHANÁ VEJCE

8 vajec, 2 dkg másla, sůl, nebo
8 vajec, 3 dkg slaniny, sůl, nebo
8 vajec, 4 lžíce mléka, sůl.

I. Syrová vejce rozklepneme do hrnečku a vidličkou trochu rozšleháme. Vlijeme na rozpálený tuk do rendlíčku, osolíme a zvolna zahušťujeme na mírném ohni za stálého míchání. Vejce musí zůstat řídce kašovitá. Nejchutnější tuk pod míchaná vejce je máslo, pak na kostičky nakrájená, rozškvařená slanina. Pro děti můžeme místo tuku dát několik lžic mléka.

II. Rozšlehaná vejce mícháme vidličkou v rendlíčku se solí, bez tuku a bez mléka, až mírně zahoustnou.Pak odstavíme a přidáme teprve čerstvé máslo nebo sladkou smetanu. Takto upravená míchaná vejce jsou vláčná.

Míchaná vajíčka posypeme na talíři jemně usekanou pažitkou. Můžeme je nastavovat masem nebo uzeninou, vnitřnostmi, houbami a zeleninou.

Těmito přídavky změníme chuť pokrmu. Nemá jich však být mnoho, aby se neztratila chuť vajíček. Kořeníme mírně, jen zeleného koření dáváme více. Dáváme pažitku, zelené výhonky vzrostlé cibule, petrželku, majoránku, kmín, pepř.

VEJCE S CIBULKOU

Jemně nakrájenou cibulku podusíme na másle, přidáme vejce a sůl a mícháme, až vejce ztuhnou.

VEJCE SE ZELENINOU, viz kapitolu Zelenina

VEJCE S HOUBAMI, viz str. 251

VEJCE NASTAVENÁ KRUPICÍ

4 dkg másla (rozškvařené slaniny), $^1/_4$ l mléka, 2 lžíce krupice, 2 až 5 vajec.

Na másle: rozpustíme v rendlíčku máslo, přilijeme mléko, v němž je namočená krupice a uvaříme kaši. Do zhoustlé kaše zamícháme vejce a mícháme, až zhoustnou. (Máslo můžeme též přidávat až do hotového pokrmu — syrové.)

Na slanině: na drobné kostky nakrájenou slaninu rozškvaříme, přilejeme mléko s namočenou krupicí, a když je kaše hustá, přidáme vejce. Kořenime pažitkou.

ZTRACENÁ VEJCE

Základní předpis:

$^3/_4$ l vody, $^1/_4$ l 4% octa, sůl.

Do rendlíčku dáme okyselenou vodu a když se vaří, vpouštíme do ní z šálku nebo z naběračky rozbitá vejce. Čerstvé vejce zůstane celistvé, starší se roztece. Částečně tomu zabráníme, když hned po vpuštění vejce do vody bílek vidličkou přehrnujeme přes žloutek nebo po uvaření roztřepené okraje bílku odřízneme. Vejce nevaříme prudce, ale stáhneme nádobu s nimi ke kraji plotny a vejce necháme ve vřelé vodě 3—4 minuty, aby žloutek zůstal polotuhý. Vyndáme dírkovanou lžicí. Podáváme-li vejce teplá, vkládáme je po vyndání z octového roztoku do teplé osolené vody nebo do hotové omáčky. Jinak je vkládáme do studené slané vody, kde je ponecháme až do použití. Ztracená vejce vkládáme do teplých omáček, na luštěniny, salám, šunku, přeléváme je studenými pikantními omáčkami a upravujeme je sc saláty zeleninovými, bramborovými a masovými.

— NA SMETANĚ

4 vejce, 3 dkg másla, 3 dkg mouky, $^1/_8$ l kyselé smetany, kmín, sůl.

Uvaříme ztracená vejce v okyselené, osolené vodě s kmínem a vyndáme je na talíř. V rendlíčku uděláme bílou jíšku z másla a mouky, kterou zředíme vývarem z vajec, a když se omáčka povařila, přidáme kyselou smetanu.

Přílohy: vařené brambory, noky nebo knedlík.

Chuť změníme, když hotový pokrm posypeme koprem nebo do hotového přidáme udušené, na lístky pokrájené houby.

Přílohy: brambory nebo chléb.

— NA ŠUNCE NEBO NA SALÁMU

4 vejce, 20 dkg šunky (nebo salámu), 5 dkg másla, petržel.

Šunku nebo šunkový salám nakrájíme na nudle a na másle opečeme. Na teplou misku rozložíme šunku nebo salám a na ni upravíme ztracená vejce, která posypeme petrželí a polijeme vypečenou šťávou. Vejce obkládáme osmaženými malými brambůrkami.

— S HOLANDSKOU OMÁČKOU

4 vejce, 4 rajská jablka, 2 dkg másla, sůl, pepř, holandská omáčka.

Ztracená vejce vsuneme do vydlabaných rajských jablek, která jsme předem osolili, opepřili a podusili na másle, ale jen tolik, aby byla horká. Přendáme na talíř a polijeme holandskou omáčkou (holandská omáčka: viz str. 182).

— V SALÁMU

Salám v průměru asi 7 cm, neloupaný, nakrájíme na silnější plátky a dáme opéci na pánvičku na rozpálené sádlo. Z koleček salámu se při opékání utvoří hluboké mističky, do kterých vkládáme ztracená vejce nebo vejce vařená na hniličku, vejce smažená nebo syrová vejce v salámu přímo zapečeme.

Podáváme s bramborovou kaší a s čerstvým zeleninovým salátem.

— V RAJSKÝCH JABLKÁCH

4 vejce, 4 velká rajská jablíčka, 10 dkg vlašského salátu.

Ztracená vejce klademe do velkých vydlabaných rajčat. Přeléváme majonézou a zdobime petrželkou a salátem.

RUSKÁ VEJCE

40 dkg vlašského salátu (viz str. 130), 4 ztracená vejce; majonéza: $^1/_{16}$ l hovězí polévky, $^1/_{16}$ l pevného rosolu z vepřových a telecích nožiček, $^1/_2$ kávové lžičky hořčice, 3 dkg čerstvého másla, 2 žloutky, sůl, worcester, ocet, $^1/_8$ l šlehačky.

Vlašský salát urovnáme na kulatou misku, položíme na něj ztracená vejce a celek přelijeme smetanovou majonézou. Zdobíme zeleninou, na příklad petrželkou, plátky rajčat, zeleným hráškem, chřestovými hlavičkami, hlávkovým salátem, proužky paprikových lusků, v octě naloženou zeleninou, houbami a malými cibulkami, kapary, sardinkami.

Příprava smetanové majonézy: hovězí polévku, rosol, hořčici, čerstvé máslo, žloutky a sůl dáme do hrnečku a kvedláme ve vodní lázni až zahoustne. Mícháme do vychladnutí. Pak dodáme chuti worcesterskou omáčkou, po případě přikyselíme nebo přisolíme a nakonec vmícháme ušlehanou smetanu. Ruská vejce je možno dělat i s olejovou majonézou (viz str. 184).

SÁZENÁ VEJCE

Základní předpis:

4 vejce, 1 dkg tuku.

Do formy na sázená vejce nebo do lívanečníku dáme po kousku tuku, a když se na ohni rozpustil, vpustíme do každé misky jedno čerstvé vajíčko. Necháme zvolna péci, až bílek ztuhne. Vyndáme opatrně, aby se žloutek nerozteki. Solíme až na míse. Sázená vejce přidáváme

jako doplněk k luštěninám, zeleninám, bramborům a k masům. Nemáme-li lívanečník, rozbijeme všechna vejce na pánev, kde se ovšem bílky slijí, takže po upečení je musíme rozkrájet, aby na každý talíř přišlo vejce se žloutkem. Jedno vajíčko pečeme v malém rendlíčku. Sázená vejce nemají tvrdou opečenou kůrku, dáme-li nádobu s nimi nad rendlík s vařící vodou a necháme je jen ztuhnout.

— S KŘENEM

4 vejce, 1 dkg másla, 2 dkg housky, 4 dkg másla, 2—4 dkg křenu, sůl.

Sázená vejce na talíři posolíme, posypeme osmaženou houskou a strouhaným křenem.

— NA SLANINĚ

4 vejce, 10 dkg slaniny.

Tenké plátky slaniny rozložíme na pánev a opečeme ji, až zesklovatí. Jestliže slanina pustila mnoho tuku, slijeme ho trochu a pak teprve rozklepneme vejce jedno po druhém pěkně vedle sebe. Zvolna pečeme, až bílek ztuhne.

— SE SMETANOU A PAPRIKOU

4 vejce, 2 dkg másla, 4 lžíce smetany, paprika.

Sázená vejce v rendlíčku na půl hotová zalijeme v mezerách kolem vajec hustou kyselou smetanou. Necháme chvilku odpařovat, pak omáčku osolíme a poprášíme lehce paprikou.

— SE SMETANOU

4 vejce, 2 cibule, 3 dkg másla, 1/8 l smetany, sůl.

Na másle zpěníme rozsekanou cibulku, která však musí zůstat bílá, přidáme kyselou smetanu a povaříme, aby se trochu vyvařila. Do osolené omáčky rozbíjíme vejce a necháme je dopéci.

ZAPÉKANÁ VEJCE S RAJČATY

4 vejce, 20 dkg rajských jablek, 5 dkg másla (tuku), 1 lžička mouky, sůl, ocet, cukr, 3 dkg sýra.

Zralá, červená rajská jablka nakrájíme a dusíme na másle, až se odděluje červeně zbarvené máslo. Zasypeme moukou, ještě asi 5 minut smažíme, zalijeme troškou vody, přidáme ocet, cukr, sůl a povaříme. Procedíme a podle potřeby buď rozředíme, nebo ještě povaříme, aby vznikla zahoustlá omáčka, kterou dáme do ohnivzdorné misky. Do omáčky vpustíme syrová rozbitá vejce, vrch posypeme sýrem a zapečeme.

Jako příkrm se hodí rýže nebo těstoviny.

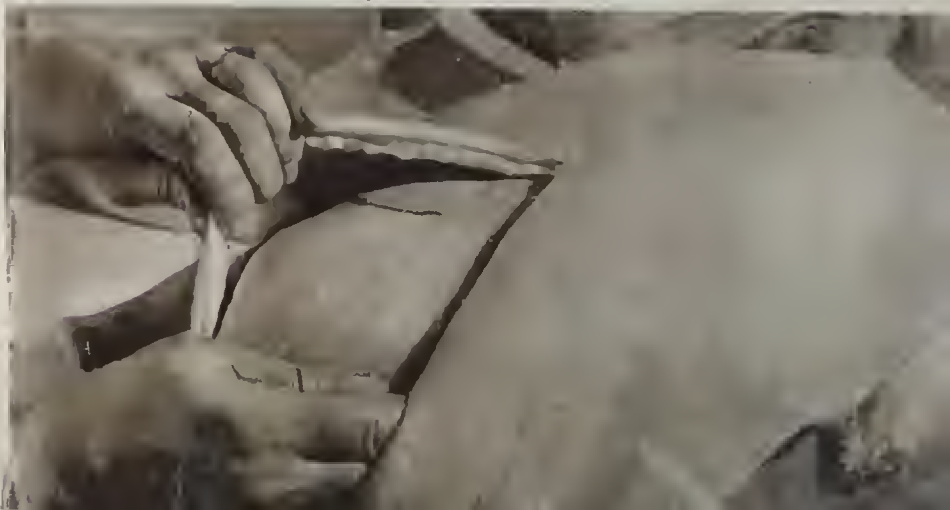
ZAPÉKANÁ VEJCE SE SARDELEMI

4 vejce, 1/8 l smetany, 1—2 sardele nebo 3 dkg sýra, 2 dkg másla na vymazání a 2 dkg másla na pokapání, sůl.



17. Zbytky peří a pysky u drůbeže vytahujeme pinsetou. Str. 134.

18. Při kuchaní sádelné husy oddělíme nejdříve vnitřnosti vcelku od blan a vaziva. Úprava husy viz. str. 135.





19. Při vyndávání jater dáváme pozor na žluč, abychom ji neprotrhli. Viz kuchání husy str. 135.

20. Sádlo se střev odstraňujeme opatrně tupou stranou nože.



Ohnivzdornou misku dobře vymažeme máslem, nalijeme do ní kyselou smetanu a do smetany rozklepneme syrová vejce. Posypeme strouhaným sýrem nebo drobně pokrájenými sardelemi, pažitkou nebo jen houskou. Pokapeme máslem a zapečeme, až bílky ztuhnou.

Příloha: osmažené brambory.

ZAPÉKANÁ VEJCE SE SÝREM

4 vejce, 3 dkg másla, 3 dkg mouky na bešamel, 1/8 l mléka na zalití bešamelu, 3 dkg sýra a 2 dkg másla, sůl.

Do vymazané misky nakrájíme na tvrdo vařená vejce, zalijeme bešamelem, posypeme sýrem, pokapeme máslem a zapečeme.

Přílohy: osmažené brambory, těstoviny.

ZAPÉKANÁ VEJCE NA ŽEMLI

4 vejce, 4 dkg másla, 2 žemle, 10 dkg sýra, 2 lžíce vody, sůl.

Ohnivzdornou misku vymažeme silně máslem, poklademe na tenké plátky pokrájenou žemlí. Na žemle dáme plátky tučného sýra. Pokrm zalijeme osolenými vejci, rozkvedlanými v trošce vody. Pečeme na třínožce.

VEJCE V KELÍMCÍCH SE ŠUNKOU

4 vejce, 7 dkg šunky, 3 dkg sýra, 2 dkg másla, sůl.

Kelímky vymažeme máslem a vyložíme plátkem šunky. Na šunku rozbijeme po jednom vejci, posypeme strouhaným sýrem a osolíme. Kelímky postavíme do rendlíku s vařící vodou (vody asi na 1 cm vysoko), přiklopíme vejce a rendlík a vaříme asi 2—3 minuty, t. j. až vejce ztuhnou. Vyklápíme na listy salátu a sypeme pažitkou.

Tato úprava je vhodná jako předkrm nebo pohoštění.

Do vymazaných kelímků můžeme dávat na dno: vařený mozek, sekané maso z drůbeže, játra, dušenou rybu, ze zelenin chřest, špenát, hrášek, houby, vše vařené, pečené nebo dušené.

VAJEČNÁ SSEDLINA

I. 2 vejce, 3 lžíce mléka, 3 dkg ementálu, 3 dkg parmezánu, 2 dkg másla, sůl.

Sýr rozstrouháme a rozpustíme v teplém mléce. Smísíme s rozšlehanými vejci, osolíme a pečeme v kelímcích, máslem vymazaných, asi 10 minut.

Podáváme jako předkrm nebo příkrm k zelenině.

II. 10 dkg ryby vařené nebo pečené na 3 dkg másla, 3 vejce, 2 dkg másla, sůl.

Studené rybí maso rozebereme na kousky, spojíme s rozšlehanými vejci a upečeme v kelímcích, máslem vymazaných.

III. 2 vejce, 2 lžíce vody, 1/2 brzlíku, 1/2 malé cibule, 2 dkg másla, 1 sardelka, 2 dkg másla, sůl.

Kousek brzlíku podusíme na másle a na cibulce a rozsekáme. Přidáme jednu na nudličky pokrájenou sardelku, vychladlé smícháme s rozšlehanými vejci a upečeme v kelímcích vymazaných máslem.

VEJCE NA TVRDO

I. Vejce vložíme do studené vody a vaříme 8 minut od uvedení do varu.

II. Vejce vložíme do vařící vody a vaříme 10—12 minut. Na zdobení vaříme vejce o minutu déle.

CHLÉB OBLOŽENÝ VEJCI

Tenké, rovné krajíčky chleba pomažeme máslem, posolíme a poklademe na tvrdo vařenými vejci, nakrájenými na kolečka. Slepujeme vždy po dvou k sobě. Hodí se na svačinu, na cestu atd.

PLNĚNÁ VEJCE ZAPÉKANÁ

6 vajec uvařených na tvrdo, 5 dkg másla, 1 žemle, 1 syrové vejce, 1 lžička petržele, sůl, pepř, 3 lžíce smetany.

Vejce uvařená na tvrdo rozkrojíme, žloutky vyndáme, utřeme s máslem a se žemlí, kterou jsme předem ostrouhali, namočili do mléka a vymačkali. Přidáme 1 celé vejce, petržel, sůl, pepř. Dobře promícháme, prolisujeme a utvoříme kuličky, které vložíme do bílků. Zbytek nádivky rozředíme smetanou nebo mlékem a rozetřeme na dno ohnivzdorné misky. Na tuto vrstvu sázíme půlky vajec a zapečeme asi 6—8 minut v troubě. Podáváme jako večeři nebo jako předkrm.

Přílohy: bramborová kaše, salát.

PLNĚNÁ VEJCE ZAPÉKANÁ SE SARDELEMI

6 vajec, 5 dkg másla, 2 sardelky, 1 syrový žloutek, petržel, pepř, 2 dkg strouhané housky, 3 lžíce smetany, 2 dkg másla, sůl.

Vejce na tvrdo vařená rozpůlíme a žloutky utřeme s polovinou másla. S druhou polovinou másla utřeme sardele, přidáme 1 syrový žloutek a promícháme utřené žloutky dohromady, přidáme pepř a zelenou petržel. Z této hmoty uděláme kuličky, které napolovic obalujeme ve strouhané housce. Kuličky klademe do bílků neobalenou stranou. Vejce složíme do vymaštěného pekáčku, podlijeme smetanou, povrch pokropíme máslem a 6 až 8 minut zapékáme.

Přílohy: zelenina, bramborová kaše.

PLNĚNÁ VEJCE STUDENÁ

I. 6 vajec, 1 oloupaná máčená houska, 7 dkg másla, 1 syrový žloutek, sůl, pepř.

Na tvrdo vařená vejce rozkrojíme, žloutky vyndáme a utřeme s máslem a houskou, kterou jsme předem oloupali, namočili v mléce a vymačkali.

Přidáme ještě jeden syrový žloutek, sůl a špetku pepře. Utřenou hmotu stříkáme hladkou trubičkou do půlek bílků. Vejce zdobíme zelenou petrželí, kolečkem ze zeleného lístku poru, uzeným lososem, kapary, okurkou atd.

II. 6 vajec, 3 dkg kaviáru, 7 dkg másla do žloutků, ½ lžičky worcesteru, špetka bílého pepře, sůl, lžička hořčice.

Do prázdných půlek bílků rozdělíme kaviár. Nahoru uděláme hvězdičkovou trubičkou ozdobu ze žloutků utřených s máslem, worcesterem, hořčicí, solí a pepřem.

III. 6 vajec, 2 lžičky majonézy, 1 lžička kaparů, 3 dkg kyselých okurek, 1 malá cibulka, snítka petržele, 1 lusk papriky.

Žloutky utřeme s majonézou, přidáme sůl a kapary, kyselou okurku, cibulku, zelenou petržel a zelenou čerstvou papriku, ze které jsme předem vybrali semena — vše jemně usekané. Zdobíme kousky rajských jablek a proužky zelené papriky.

IV. 6 vajec, 7 dkg másla, 1 sardelka, 1 lžička hořčice, 3—4 lžíce husté majonézy.

Žloutky utřeme s máslem a prolisovanou sardelkou, přidáme hořčici, majonézu, a je-li třeba, přisolíme. Zdobíme salátem, tuňákem v oleji, rajskými jablky, šunkou, očky v oleji a podobně.

V. 6 vajec, 6 dkg másla, 6 dkg husích jater, 1 lžička vína nebo několik kapek koňaku, sůl, špetka pepře.

Žloutky utřeme s máslem a přidáme dušená prolisovaná husí játra nebo játrový salám. Zlepšíme vínem madeira neb několika kapkami dobrého koňaku. Zdobíme kousky černých oliv nebo lanýžů.

VEJCE PLNĚNÁ — MUCHOMŮRKY

6 vajec, 6 dkg másla, 3 sardelky, 6 rajských jablek.

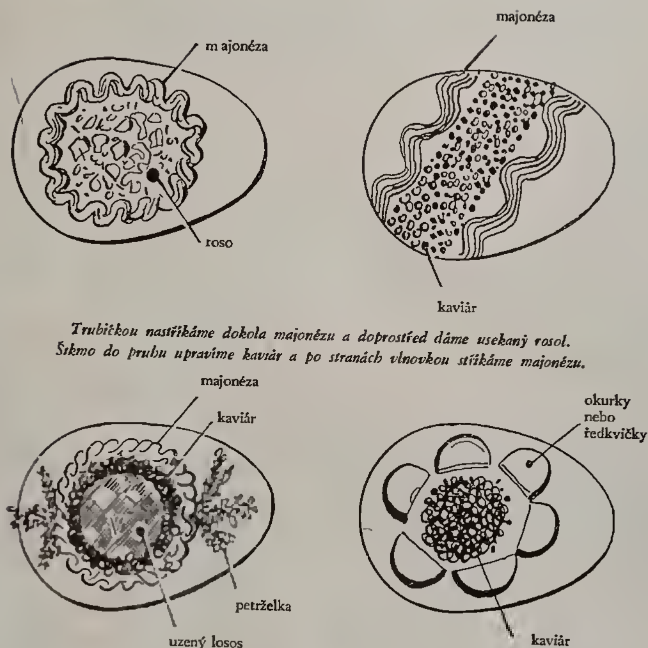
Na tvrdo uvařená, oloupaná vejce u silnějšího konce seřízneme, aby stála. Špičku uřízneme až po žloutek, který malou lžičkou vyndáme. Žloutky utřeme se sardelovým máslem a hmotu naplníme do vaječné dutiny. Kloboučky muchomůrek jsou z půlek kulatých rajských jablíček. Puntíky na kloboučku uděláme z utřeného másla. Skupinu muchomůrek různé velikosti postavíme do jemně pokrájeného hlávkového salátu na míse.

Poněvadž tato vejce můžeme připravit předem, jsou vhodná i pro pohoštění. Možno je zdobit a obkládat nejrůznějšími způsoby. Podáváme je v papírových košíčcích nebo různě obložená na mísách. Základem pro ně jsou studená vejce uvařená na tvrdo a žloutek kombinovaný s různými pikantními příchutěmi.

VEJCE S KAVIÁREM

Na tvrdo vařená vejce překrojíme po délce na půlky. Zdobíme šikmými proužky z kaviáru a majonézou (viz kresba na str. 52).

ZDOBENÍ PŮLEK VAŘENÉHO VEJCE:



Trubičkou nastříkáme dokola majonézu a doprostřed dáme usekaný rosol. Šikmo do pruhu upravíme kaviár a po stranách vlnovkou stříkáme majonézu.

Nastříkáme kolečko z majonézy, které uvnitř lemujeme proužkem z kaviáru, doprostřed dáme kousek uzeného lososa nebo salámu. Po stranách zdobíme petrželí.

Vnitřek kaviár nebo nastříkané sardelové máslo, kolem plátky z okurky nebo ředkviček.

SALÁT Z VAJEC NA TVRDO

I. 5 vajec, 5 lžic majonézy, 4 lžíce smetany, 1 lžička kaparů, 1 lžička strouhaného křenu.

Vejce na tvrdo vařená nakrájíme na kolečka, urovnáme na misku a zalijeme omáčkou. Omáčka: majonézu smícháme se smetanou nebo ji nastavíme moučnou kaší, přidáme jemně posekané kapary a strouhaný křen (majonéza: viz str. 184), osolíme, osladíme a okyselíme podle chuti.

II. 5 vajec, 1/2 kg rajských jablek, 15 dkg tuňáka; zálivka: šťáva z 1 velkého citronu, olej z tuňáka, 1 lžička soli, 1 lžička cukru, 1 lžíce vody.

Vejce na tvrdo vařená pokrájíme na kolečka. Tuňáka v oleji rozebereme

na menší kousky, rajská jablka pokrájíme na plátky. Všechny přísady klademe střídavě do hluboké misky a zalijeme. Je třeba, aby se salát alespoň hodinu odležel. Místo tuňáka můžeme použít sardinek nebo pečených sleďů.

POMAZÁNKY Z VAJEC

I. 3 vejce, 10 dkg šunky, 5 lžic majonézy nebo 5 dkg másla, sůl.

Vejce na tvrdo vařená rozsekáme, přidáme jemně nakrájenou šunku, salám nebo uzené maso a spojíme rozetřeným máslem nebo majonézou. Zlepšíme troškou citronové šťávy.

II. 3 vejce, 10—15 dkg slaniny, sůl.

Vejce na tvrdo uvařená umeleme na strojku spolu s čerstvou slaninou, osolíme a mírně opepříme. Namazané na chlebě sypeme pažitkou, syrovou cibulkou nebo pórkem, na kroužky nakrájeným.

III. 3 vejce, 7 lžic majonézy, 1 lžíce celeru, 1 lžíce v octě naložených ryzců.

Vejce na tvrdo vařená posekáme, spojíme majonézou a pro chuť přidáme posekané naložené ryzce nebo jiné houbičky a strouhaný syrový celer.

IV. Zbylé bílky uvaříme v hrnečku v páře a uvařené rozsekáme. Chléb namažeme máslem, osolíme, posypeme tlustě posekanými bílky a šikmo řádkou zapícháme růžičky ředkviček.

OMELETY

Z čerstvých vajec připravujeme omelety, jejichž předností je rychlá úprava a chutnost. Můžeme je připravovat v nejrůznějších obměnách. Doplněny sytivou přílohou, jsou hodnotnou večeří i obědem. Má-li být omeleta jako hlavní pokrm k večeři nebo k obědu, počítáme na osobu omeletu ze 2—3 vajec. Na předkrm postačí z 1—1 1/2 vejce.

Předem si nachystáme všechno potřebné, teplý příkrm, náplň, talíře, a teprve potom děláme omelety. Vejce rozšleháme vidličkou s čistou studenou vodou. Na 1 vejce dáme 1 lžíci vody. Omelety slané osolíme normálně. Omelety, do nichž dáváme sladkou náplň, solíme zcela maličko. Do vajec můžeme zašlehat i lžíci cukru. Do vaječných omelet nepřidáváme mouku. Upravenou omeletu ihned podáváme. Jakmile omeleta zchladne, ztrácí kyprost a jemnost. Na malé pánvi nesmažíme větší omeletu než ze 2 vajec. Oheň musí být dostatečně silný, aby byla omeleta rychle osmažena, jinak by byla tuhá.

OMELETY PŘÍRODNÍ

● *Základní předpis:*

6 vajec, 6 lžic vody, sůl, 6 dkg másla.

Vejce s vodou a se solí vidličkou rozšleháme a nalijeme na pánev na rozehřáté máslo. Vejce se roztekou po celé pánvi, musíme je vidličkou stahovat a míchat, aby syrová vejce stekla na prázdnou plochu pánve. Jak-

mile vejce ztuhnou natolik, aby byla ještě mazlavá a spodem do zlatova opečená, omeletu přehneme a přesuneme na talíř. Z tohoto množství uděláme 4—6 omelet.

PLNĚNÉ OMELETY

Do přírodních omelet podle předchozího předpisu náplň:

3 dkg másla, 15 dkg brambor nebo zeleniny nebo
3 dkg másla, 10 dkg uzeniny nebo
3 dkg másla, 10 dkg masa.

Místo uzeniny můžeme do náplně dát šunku, uzené maso, vnitřnosti (mozek, játra, ledvinky), jemné maso, na př. telecí, drůbeží, rybí, vše pokrájené na kostečky a udušené na tuku.

I. Náplň podusíme předem na omeletníku a zalijeme vejci nebo omeletu upečeme a na hotovou dáme horkou náplň, zvlášť podušenou na tuku.

II. Omeletu upečeme, a dříve než povrch ztuhne, pokryjeme ji náplní.

III. Zeleninu do omelet povaříme, pokrájíme a na tuku podusíme, aby se voda odpařila. Upravujeme tak chřest, květák, por, fazolové lusky, brukev, kapustu, míchanou zeleninu, hrášek atd. Rajská jablíčka oloupáme, pokrájíme a šťávu trochu vymačkáme. Prohřejeme na tuku, ale dbáme, aby se nerozvařila. Zelenina dušená na cibulce dodává omeletě příchuť mozečku. Cibulku jemně posekanou zapěníme na másle, přidáme povařenou a posekanou zeleninu a na zeleninu nalijeme vejce nebo omeletu zeleninou naplníme.

Na cibulce dusíme: květák, kapustu, rajská jablka, zelené papriky, směs papriky a rajských jablek.

OMELETY SE SÝREM

3 dkg másla, 4 dkg sýra, 6 vajec.

Tučný tvrdý sýr (nejlepší je ementálský) nakrájíme na malé kostečky, rozpustíme v tuku na pánvi a zalijeme vejci nebo pokrájený sýr zamícháme do vajec. Hotové omelety sypeme strouhaným sýrem.

OMELETY FRANCOUZSKÉ

6 vajec, na špičku nože soli, špetka cukru, 6 lžic vody, 2 dkg másla, 2 lžíce marmelády, 2 lžíce vína.

Rozšleháme vejce s vodou, maličko osolíme a osladíme. Hmotu nalijeme na rozpálené máslo a vidličkou mícháme, až se zespodu omeleta opeče. Pak povrch potřeme marmeládou, rozředěnou vínem, přeložíme a sesuneme na mísu, kde omeletu pocukrujeme. Z tohoto množství uděláme 2—3 omelety. Počítáme ½ omelety na osobu.

OMELETA PĚNOVÁ

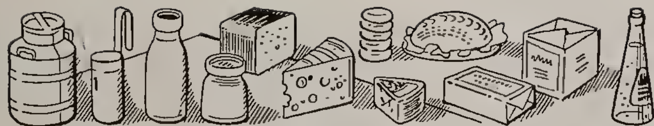
6 bílků, 6 žloutků, 24 dkg cukru, citronová kůra, vanilka.

Z bílků ušleháme pevný sníh, do něhož zašleháme cukr, zamícháme žloutky a citronovou kůru nebo vanilku. Na ohnivzdorné misce navršíme kopeček, který poprášíme cukrem a prudce v troubě ožehneme. Hotovou rychle ozdobíme zavařeným ovocem a podáváme. Stačí na 2—3 omelety.

OMELETA S KRÉMEM

3 vejce, 2 dkg másla; krém: ¼ l mléka, 3 žloutky, 3 dkg cukru, 1 lžíce ořechů.

Celá vejce bez vody rozšleháme a na pánvi upečeme omeletu. Předem připraveným krémem potřeme a prudce ji v troubě ožehneme. Krém. V páře šleháme v mléce žloutky a cukr. Když krém zahoustl, šleháme ještě chvilku a přidáme posekané vlašské ořechy, rozinky nebo datle.



M. Klimentová

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

Mléko je jedinou potravinou, v níž jsou zastoupeny v nejvhodnějším poměru všechny látky, potřebné k výživě těla, a to ve formě nejlépe a nejlehčeji stravitelné. Obsahuje však mnoho vody, takže není potravinou sytící.

Mléko obsahuje všechny hlavní živiny, bílkoviny, tuky i uhlovodany, kromě toho ochranné látky, vitaminy a nerostné soli. Mléko nás tedy nejen živí, ale chrání naše zdraví. Pro svou snadnou stravitelnost a výživnou hodnotu je odedávna nejdůležitější potravinou ve výživě dětí a nemocných. Pro svou všestrannou upotřebitelnost v kuchyni a poměrnou láci je důležitou složkou přečetných jídel a nápojů dětí i dospělých.

Bílkoviny mléčné (převážně kasein, v malém množství laktalbumin) jsou biologicky nejhodnotnější a jejich malé množství postačí doplnit neúplné bílkoviny rostlinné, zvlášť bramborové (na příklad přidáme-li mléko do luštěninových a bramborových kaší, do zelenin, do obilninových kaší a pod.).

Mléčný tuk obsahuje důležitý protiinfekční vitamin A, po případě i protikřivičný vitamin D.

Obsah vitaminů v mléce však kolísá podle ročního období a podle druhu krmení. Je-li dostatek zeleného krmení v létě a pasou-li se krávy venku a na slunci, obsahuje mléko více zmíněných vitaminů A a D. Jinak chová i malé množství citlivého vitaminu C. Z vitaminů rozpustných ve vodě obsahuje ze skupiny B zvláště vitamin B_2 (laktoflavin). Egalisované mléko má dnes 2% tuku. Známý škraloup, který se při svaření na mléce tvoří, je vlastně varem sražená nejhodnotnější bílkovina mléka — laktalbumin, který strhává s sebou kapičky tuku. Mléko, tvaroh a sýry jsou vlastně jediným pravidelným dodavatelem vápníku. Pro nervovou tkáň má důležitost i fosfor, obsažený v mléce.

Mléčný cukr, trochu méně sladivý než řepný cukr, jest lehce stravitelný. Mléčný tuk jest v čerstvém mléce jemně rozptýlen v podobě malých kuliček, prostým okem neviditelných. Při delším stání vyplave na povrch tekutiny — ustojí se smetana. Stloukáním smetany získáváme mléčný tuk — máslo.

Je tedy plnotučné mléko potravinou živící i ochrannou. Nesmíme však podceňovat odstředěné mléko, které je jen zbaveno tuku, ale dodává cenné bílkoviny, vápník i vitamin B_2.

Mléko je dobrou živnou půdou pro mikroorganismy, a proto se působením různých bakterií brzo kazí. Tomu se zabraňuje tak zvanou pasteurací, která účinkem tepla zneškodňuje rozkladné, po případě i choroboplodné zárodky. Většinou však mléko ještě svařujeme. Mléko obsahuje bakterie mléčného kysání, které štěpí časem cukr mléčný na kyselinu mléčnou. Tím se srazí hlavní bílkovina kravského mléka — kasein (zkyslé mléko), jak se často stává v létě za tepla.

Mléko nakupujeme do bezvadně čistých, jen na mléko určených nádob, které denně, jakmile z nich mléko vylijeme, řádně v horké vodě vypaříme. Svařujeme je v nádobách neoprýskaných, dobře polévaných; vhodně se osvědčují i ohnivzdorné hrnky kameninové anebo porcelánové.

Koupené mléko pokud možno hned doma svaříme. Chceme-li je uchovat syrové na kratší dobu, stavíme je do studené místnosti, zakryté čistou utěrkou nebo drátěnou poklicí, abychom je chránili proti prachu a znečištění. Nikdy nesmíme mléko postavit za okna nebo na světlo, protože tuk i ostatní látky obsažené v mléce trpí nejen teplem, ale i světlem. Mléko pak dostává nepříjemnou lojovitou příchuť. Mléko nestavíme nikdy do blízkosti páchnoucích potravin, jako je sýr, cibule, zelí, neboť snadno načichne.

SVAŘENÍ MLÉKA

Víme-li, že je syrové mléko ze zdravé dojnice, zdravými osobami, v čistém prostředí a hygienickým způsobem nadojené, můžeme je pít čerstvé, syrové. Jinak mléko raději svaříme. Syrové mléko se nedá dlouho uchovat — vlivem tepla i bakterií se sráží — kysne. Nádobu před svářením mléka vypláchneme studenou vodou a nevytíráme, mléko se nám tak snadno nepřipaluje. Mléko svařujeme rychle a krátce. Dbáme, aby nestálo dlouho na plotně, ale aby přišlo brzy do varu. Krátce je povaříme, až vzkypí. Pokud je hned nepotřebujeme, zchladíme je postavením hrnku do nádoby se studenou vodou. Překypění zabráníme tak, že položíme naběračku přes hrnek nebo různými patentními vložkami do hrnců. Když mléko vaříme dlouho nebo je udržujeme na teple (v troubě, na kraji plotny), ničíme vitaminy, zejména choulostivý vitamin C. Vápník i fosfor přejdou v nerozpustné sloučeniny. Bílkoviny se rozkládají a znehodnocují. Teplem sražená bílkovina mléčná — laktalbumin, se v mléce objeví ve formě jemného bílého prášku u dna, kde se připaluje. Tuk, který je jinak v mléce rozptýlen, tvoří na povrchu mastná kola. Špatně svařené a znovu ohřívané mléko je nevzhledné a nechutné a jeho výživná hodnota je zmenšena. Svařené zchlazené mléko pokryjeme utěrkou nebo řídkou látkou a hrnek postavíme do vzdušné, studené špíže na místo, kde není příliš světla. Aby se v létě mléko při svařování nesrazilo, přidáváme na 1 litr mléka 2 kostky cukru.

U nás se nejvíce používá mléka kravského, které je biologicky nejcennější. Na venkově se však hodně používá i mléka kozího, které je odlišné svým složením. Postrádá hlavně železo, měď a jiné látky, působící proti chudokrevnosti, proto není vhodné pro výživu nejmenších dětí. Výhradné a trvalé požívání kozího mléka by mohlo u nich způsobit chudokrevnost. Z ovčího mléka se v našich hornatých krajích vyrábějí ovčí sýry, hlavně brynza, která má zvláštní vůni a obsahuje hojně tuku.

Mléko kondensované

Mléko kondensované je mléko zahuštěné na polovinu nebo na třetinu původního objemu. Vyrábí se slazené nebo neslazené. Používáme ho buď neředěného, přímo do kávy, čaje, kakaa, nebo je ředíme čajem, kávou nebo vodou (na krémy). Kondensované mléko je vlastně mléčná konserva, která při správném ošetřování vydrží dlouho. Po otevření máme je brzo spotřebovat, zvláště neslazené. Do víčka plechovky uděláme na protilehlých stranách malé otvory, aby mléko vytékalo a přitom netrpělo světlem a okysličováním.

Sušené mléko

Vyrábí se jako hrubší nebo zcela jemný prášek. Vzniká odpařením vody z mléka plnotučného nebo odstředěného. Jeho trvanlivost, je-li uskladněno v původním obalu (uzavřené krabici) v suchu, temnu a chladnu, je, zvláště u odstředěného, dosti dlouhá. Prodává-li se volně vážené nebo v obalu, který se otevřením poruší, přesypeme je hned do tmavé sklenice se zabroušenou zátkou nebo do plechovky, kterou možno vzduchotěsně uzavřít. Jinak mléčný prášek vlhne, tuk žlukne a mléko se rychle kazí. Sušené mléko dáváme do nápojů i do pokrmů. Rozmícháme-li v 1 litru vody 125 g plnotučného sušeného mléka, získáme nápoj rovnocenný s 1 litrem kravského mléka čerstvého.

Sušené mléko se nejlépe rozpouští ve vlažné tekutině. Jemné, práškové mléko můžeme sypat rovnou do tekutiny, za stálého míchání se dobře rozpustí. Hrubší mléko nebo mléko sušené ve formě jemných vloček rozmícháme napřed s částí tekutiny na jemnou kašičku, kterou dál rozředíme. Jinak používáme sušeného mléka stejně jako čerstvého.

Sladké mléko

Sladkého mléka můžeme používat syrového za vpředu uvedených podmínek nebo svařeného. Přidáváme je do nápojů, jako je káva, čaj, kakao, nebo je pijeme jako nápoj. Správně se má mléko pít vždy po menších doušcích a zajídat pečivem nebo chlebem. Pijeme-li je hltavě, sráží se v žaludku v hrubé vločky a při trávení působí rušivě, zvláště u dospělých a mléku nezvyklých lidí.

Přídavkem mléka do zeleninových a bramborových polévek, bramborových a luštěninových kaší, do zelenin, vhodně doplňujeme rostlinné bílkoviny hodnotnými bílkovinami mléka. Mléko je i základem mnoha kaší a jiných moučníků.

Kyselé mléko

Sladké mléko kysne působením zvláštních bakterií mléčného kysání, které rozkládají cukr mléčný v kyselinu mléčnou. Při tomto procesu se sráží hlavní bílkovina kravského mléka — kasein. Takové mléko je lehčeji stravitelné, proto se ho hojně používá jako nápoje nebo k přípravě různých pokrmů, i v dietní kuchyni. Chceme-li, aby čerstvé mléko zkyslo, vložíme do něho chlebovou kůrku nebo přikápneme ocet nebo citron a zahřejeme je.

Mléko sbírané

či odstředěné zbývá z mléka sladkého, když odstraníme tuk. Sbírané mléko je ještě hodnotnou potravinou, neboť jsou v něm zachovány bílkoviny, nerostné soli a vitaminy rozpustné ve vodě. Používáme ho k zadělávání těsta, na polévky, kaše a omáčky.

Podmáslí

Po stlučení másla zbývá podmáslí, které obsahuje hodnotné bílkoviny, nerostné látky i trochu tuku. Je osvěžujícím nápojem.

Syrovátka

Zbývá při výrobě tvarohu. Může být ze sladkého, ale i kyselého mléka. Obsahuje více nerostných látek. Její výživná hodnota je menší než odstředěného mléka.

Jogurt

Je zvláštními kvasinkami zkyslé mléko, obyčejně zahuštěné na polovinu. Kvasit se nechává tedy ne mléko syrové, ale vařené. Jogurt je nejlehčeji stravitelný mléčný výrobek a výživnější než kyselé mléko. Prodává se někdy i se sladkým jamem (ovocný). Není však trvanlivý, musíme ho jíst, dokud je čerstvý.

Smetana

se získává odstředěním čerstvého mléka. Smetana je výživná i biologicky hodnotná, protože obsahuje hojně tuku, vitaminy rozpustné v tucích, A, menší množství D, a dosti vápníku (ovšem přiměřeně méně než mléko). Sladká smetana do kávy obsahuje kolem 12% tuku, smetana na šlehání — šlehačka — až 35% tuku. Šlehatelnost sladké smetany podporujeme uložením nejlépe 24—36 hodin při teplotě 3—6 stupňů C. Takto vychlazenou teprve šleháme (šlehání viz str. 396). Zkysne-li nám sladká smetana, dostaneme smetanu kyselou. Kyselou smetanu přidáváme do pokrmů vždy rozmíchanou s částí prochladlé tekutiny a v pokrmech ji už nevaříme.

TVAROH A SÝRY

Tvaroh a sýry jsou mléčné výrobky bohaté hodnotnými bílkovinami, nerostnými látkami, zvláště vápníkem, a u tučných sýrů vitaminy A i menším množstvím D. Tvaroh a sýry představují vlastně mléko bez syrovátky, jest tedy jejich výživná hodnota ještě větší než mléka. Sýr i tvaroh nejsou jen zákuskem, ale hodnotnou potravinou, která v nejrůznějších úpravách a ve spojení s ostatními vhodnými potravinami dává zdravé, syté a vysoce výživné jídlo.

Tvaroh je vlastně vysrážený kasein, vyráběný z odstředěného mléka mléčným kysáním. V mlékárnách se sráží mléko i syřidlem. Takový tvaroh je jemnější. Doma si vyrobíme tvaroh z mléka, které nám zkyslo, tím, že je zahřejeme na mírném plameni za občasného zamíchání. Má-li být tvaroh měkký, zahřejeme mléko na 30—40° C, chceme-li získat tvaroh tvrdý, na strouhání, zahřejeme je ještě na vyšší teplotu, asi 60° C. Srážení mléka můžeme ještě podpořit přidáním chlebové kůrky nebo horkého bramboru. Sražený tvaroh necháme ustát, naplníme do pytlíku z řídké látky a lisujeme. Lisování má být z počátku povlovné; chceme-li mít tvaroh tvrdý, zatížíme pytlík s tvarohem více a syrovátku necháme úplně vykapat.

(Z 10 litrů mléka je asi ½—1 kg tvarohu.)

Sýry jsou mléčné výrobky, u nichž vysrážené bílkoviny se pozměnily ve svém složení, vůni a chuti. Vyrábějí se sražením sladkého mléka syřidlem nebo z kyselého mléka. Vzniklá sýřenina se pak formuje, lisuje, solí a nechává uzrát s různými bakteriemi a plísněmi.

K měkkým sýrům počítáme brynzu (z ovčího tvarohu), tvaroh, gervais sýr (směs jemného tvarohu a smetany), dále měkký sýr cihlový. K tvrdým na strouhání patří parmezán, k lisovaným olomoucké tvarůžky, eidam, gouda, ementál.

Sýry s naočkovanou ušlechtilou plísní jsou roquefort, gorgonzola a sýr s plísňovým povrchem — camembert.

Z ovčího mléka se vyrábí tvrdý sýr oštěpek, který se udí, a slabě uzený sýr, vyráběný ve formě svinutých pásků, „parenica".

Tavené sýry se vyrábějí krájením, mletím a tavením hotových sýrů, které se pak pasteurisují (zahřívají se krátkou dobu při určité teplotě), vylévají do forem a ztuhlé balí.

Sýry uskladňujeme nejlépe při teplotě 8—12° C, odděleně od ostatních potravin. Neuskladňujeme je dlouho, protože zrání sýrů postupuje, sýry nabývají ostrých pachů, vysychají a tvrdnou. Bochníkové sýry uchováme zabalené do olejem napuštěného nebo ve slané vodě nebo v octě namočeného a vyždímaného hadříku, aby neoschly. Měkké sýry uchováme nejlépe v zakrytém hrnku nebo na misce pod poklopem.

Měkké sýry podáváme k chlebu nebo pečivu. Zvlášť podáváme máslo. Nebo z tvarohu, gervais sýra nebo brynzy připravíme pomazánku smícháním s rajskými jablíčky, sekanými zelenými natěmi (pažitka, petržel), sekanou cibulkou, okurkou nebo kouskem sekané uzeniny nebo masa.

Tvrdé bochníkové sýry podáváme úhledně krájené na misce. Zdobíme je ředkvičkou, kousky másla, okurkou a pod. Jinak tvrdé sýry strouháme a přidáváme do pomazánek, sypeme jimi vařené těstoviny, škubánky, noky, vařenou zeleninu, přidáváme je k posypání zapékaných zeleninových a bramborových pokrmů a konečně strouhaný sýr přidáváme do slaného pečiva, zejména do malých slaných tyčinek, sušenek a paštiček.

Z mléka, tvarohu a sýra můžeme připravit i mnoho samostatných pokrmů, jako jsou nákypy, puddingy a různé sýrové příkrmy, které se zejména dobře hodí k doplnění zeleninových pokrmů.

ŠVÝCARSKÁ FONDUE

30 dkg tučného sýra (ementál i tavený), 2 stroužky česneku, 3 dkg másla, 2 dcl bílého vína, pepř, sůl, 3 lžíce vody, lžička bramborové moučky.

Sýr rozkrájíme na malé kousky. Pánvičku vytřeme česnekem, rozpálíme na ní tuk, přidáme sýr a bílé víno. Na mírném plameni za stálého míchání sýr rozpustíme, až vznikne hladký krém, který zahustíme škrobovou moučkou ve vodě rozmíchanou. Směs okořeníme a podáváme na stůl v nádobě, ve které se připravovala. Ve švýcarských restauracích se připravuje fondue nad regulovatelnou lihovou lampou přímo na stole. K fondue se podává chléb nakrájený na velké kostky. Je to výživné a syté jídlo.

SÝROVÝ PUDDING

¼ l kyselé smetany nebo mléka, 18 dkg mouky, 4 žloutky, 10 dkg strouhaného sýra, ze 4 bílků sníh.

Mouku dobře rozmícháme se žloutky a smetanou, přidáme sýr a nakonec pevný sníh. Hmotu nalijeme do dobře vymazané, strouhankou vysypané formy, kterou postavíme do nádoby s vodou a vaříme asi 30 minut.

SÝR V MISKÁCH

3 vejce, 3 šálky strouhaného sýra, 1½ šálku mléka, sůl, špetka sladké papriky, 3 dkg másla a strouhaná houska na vysypání forem.

Vejce rozšleháme v mléce, přidáme sůl a strouhaný sýr. Hmotu nalijeme do dobře vymazaných, prosátou houskou vysypaných hlubších misek, postavíme je do vodní lázně a vaříme 30 minut.

Vyklopíme, ozdobíme plátkem rajského jablka a přelijeme rozpuštěným máslem.

SÝROVÝ PUDDING PEČENÝ VE FORMĚ

7 dkg másla, 5 vajec, 7 dkg mouky, $^1/_2$ l mléka, 10 dkg strouhaného sýra, sekaná zelená petržel.

Máslo utřeme se žloutky. Mléko rozmícháme s moukou a na plotně svaříme na hustou kaši. Necháme prochladnout a přidáváme po lžících k třeným žloutkům a dobře zatíráme. Nakonec lehce vpravíme strouhaný sýr a pevný sníh z bílků. Hmotu naplníme do dobře vymazané, vysypané puddingové formy, kterou uzavřeme, postavíme do nádoby s vodou do trouby a zde hodinu pečeme. Pak pudding vyklopime, ozdobíme zelenou petrželí a omastíme máslem.

SLANÝ NÁKYP Z HOUSEK A SÝRA

6 housek, asi $^1/_4$ l mléka, 10 dkg strouhaného tvrdého sýra, 10 dkg tuku, 2—3 vejce, kousek sekaného zbylého masa nebo salámu.

Housky nakrájíme na plátky a navlhčíme mlékem, nesmíme je však nechat rozmočit. Ohnivzdornou misku vymažeme dobře tukem, dáme vrstvu housek, na ni strouhaný sýr a zbytky sekaného masa, pokropíme tukem a znovu vrstvíme housky, sýr, maso, až nahoru přijdou plátky housek. Dáme do trouby, a když je pokrm zapečen, zalijeme vejci rozkloktanými v $^1/_8$ litru mléka a posypeme strouhaným sýrem. Zapečeme, až má pokrm zlatou kůrčičku. Podáváme se zeleninou nebo salátem.

SÝR SMAŽENÝ

Tvrdé tučné sýry, jako ementál, goudu nebo naše tvrdé bochníkové sýry, můžeme smažit. Nakrájíme je na silné plátky — na každého počítáme dva — obalíme v mouce, vejci a strouhané housce a prudce smažíme na předem rozpáleném tuku. Je-li sýr příliš tvrdý nebo oschlý, namočíme plátky na chvíli do mléka, pak je osušíme a teprve obalíme. Kdybychom sýr smažili zvolna nebo příliš dlouho, roztékal by se. Osmažený sýr posypeme sekanou petrželkou a hned podáváme s bramborovou kaší nebo zeleninou.

SÝROVÉ KROKETY BRAMBOROVÉ

30 dkg vařených, strouhaných brambor, 2 vejce, 10 dkg hrubé mouky, 15 dkg strouhaného sýra, trochu horkého mléka.

Brambory uvaříme ve slupce, oloupáme a hned sítem protlačíme. Přidáme vejce, mouku a 3 lžíce horkého mléka, abychom zpracovali těsto. Nakonec přidáme sýr. Tvoříme krokety, které pečeme v troubě na pomaštěném plechu nebo smažíme na tuku. Se salátem nebo zeleninou máme dobrou večeři.

SÝROVÉ LÍVANEČKY

$^1/_4$ l mléka, 10 dkg mouky, sůl, $^1/_4$ kg vařených, strouhaných brambor, 1 vejce nebo 1 lžíce sušených vajec, 10 dkg strouhaného sýra.

Do mléka sypeme mouku se solí a na ohni mícháme tak dlouho, až vznikne hustá, hladká kaše. Dáme ji vychladnout. Brambory uvaříme ve slupce, oloupáme, studené nastrouháme a smícháme s moučnou kaší. Přidáme vejce, strouhaný sýr a z dobře zpracovaného těsta tvoříme malé lívanečky, které na vymaštěném lívanečníku pečeme po obou stranách. Jsou výbornou přílohou k zelenině, ale i do omáčky nebo jako teplý zákusek k čaji.

SÝROVÉ KRUPICOVÉ KROKETY

$^1/_2$ l mléka, 12 dkg krupice, 1 vejce, 10 dkg strouhaného sýra, sůl, pepř, majoránka, strouhaná houska, tuk.

Do mléka zavaříme krupici na hustou kaši. Přidáme vejce, sýr, sůl, pepř, majoránku. Kaši namažeme na prst silně na prkénko a necháme vychladnout. Studenou kaši nakrájíme na krokety nebo čtverce, posypeme strouhaným sýrem a houskou a opečeme na tuku do červena.

SÝROVÉ NOKY SMAŽENÉ

$^3/_8$ l horké vody, 8 dkg tuku, 20 dkg hladké mouky, 10 dkg tvrdého strouhaného sýra, 2 vejce.

Do vařící vody dáme tuk, a když se rozpustil, vsypeme najednou mouku a strouhaný sýr. Mícháme vařečkou na ohni tak dlouho, až se těsto nechytá stěn nádoby. Do trochu zchladlého zamícháme vejce.

Lžičkou vykrajujeme kousky asi jako vlašský ořech veliké a házíme je do rozpáleného tuku. Osmažené nočky obalujeme ještě ve strouhaném sýru. Jsou dobrou přílohou k zelenině nebo, děláme-li je menší, zavářkou do polévky.

SÝROVÉ PAVÉZKY

3 vejce, 2 vrchovaté lžíce mouky, 3 lžíce mléka, 10 dkg strouhaného sýra, sůl, sekaná petržel, 1 žemlovka (velká).

Vejce rozkloktáme s mlékem a moukou, zamícháme strouhaný sýr a trošku sekané zelené petrželky. Těstíčko musí být zahoustlé asi jako na kapání. Řízky žemlí namáčíme do této kašičky a zprudka opékáme na omastku po obou stranách. Jsou výborné ke špenátu, zelenému hrášku nebo k obložení masa nebo bramborové kaše.

TVAROHOVÉ PLACIČKY

$^1/_2$ kg vařených, strouhaných brambor, 30 dkg měkkého tvarohu, 1—2 vejce, sůl a mouky tolik, abychom mohli zpracovat těsto. Toto těsto můžeme podle libosti okořenit muškátovým oříškem nebo květem.

Rukou tvoříme malé placičky, které na tuku vysmažujeme. Těsto si děláme až před samým smažením, protože stáním vlhne. Podáváme se salátem.

TVAROHOVÉ SMAŽENKY

25 dkg prolisovaného tvarohu, 3 dkg cukru, sůl, citronová kůra, kvásek z 1/8 l mléka a 2 dkg droždí, 2 vejce, 25 dkg mouky, máme-li, trochu rozinek.

Tvaroh utřeme s cukrem, přidáme kvásek, vejce a mouku. Vše zpracujeme v míse na vláčné kynuté těsto. Necháme je na teple vzejít, pak vykrajujeme nočky, které na tuku usmažíme do zlatova. Podáváme s kompotem nebo ovocnou šťávou nebo vanilkovým krémem.

VELKÝ TVAROHOVÝ KNEDLÍK

1/2 kg tvarohu, 4 vejce, 7 dkg tuku, 1/3 l krupice, 1/16 l mléka, půl lžičky soli.

Tvaroh protřeme sítem. V míse třeme žloutky se solí, přidáme tvaroh a v mléce nabobtnanou, asi hodinu předem namočenou krupici. Uděláme řídké těsto, do kterého nakonec vpravíme pevný sníh. Těsto naplníme do namočeného, vyždímaného, pomaštěného ubrousku, volně zavážeme (viz obr. na str. 268) a vaříme 1 hodinu. Knedlík krájíme nití a podáváme sypaný osmaženou žemličkou a politý máslem. Nebo jej poléváme povidlovou nebo zavařeninovou omáčkou.

TVAROHOVÉ KNEDLÍČKY

1/2 kg tvarohu, 4 vejce, 6 dkg tuku, sůl, citron, kůra, asi 20 dkg strouhané housky, 2 dkg hrubé mouky.

Máslo utřeme se žloutky a solí. Přidáme prolisovaný tvaroh, žemli a zároveň s ní pevný sníh z bílků. Z těsta uděláme menší kulaté knedlíky, jeden zavaříme na zkoušku. Vaří se 7—10 minut v nádobě dobře zakryté; když se nerozváří, zavaříme ostatní. Uvařené knedlíky hned natrhneme, mastíme je máslem a sypeme strouhanou houskou nebo poléváme ovocnou omáčkou.

SÝROVÉ CHLEBÍČKY OPEČENÉ

1 bílá veka, 15 dkg strouhaného sýra, 15 dkg másla, sůl.

Veku nakrájíme na tenčí plátky, které namažeme tence máslem a hustě posypeme strouhaným sýrem. Houstičky srovnáme na plech a v předtopené troubě prudce opečeme. Kdybychom je pekli pomalu, příliš by se vysušily a byly by tvrdé. Nesmíme je přepálit, jen upéci do zlatova, aby sýr nebyl hořký. Podáváme je horké.

Chceme-li mít houstičky pikantnější, promícháme strouhaný sýr jemně strouhaným syrovým celerem.



21. Husu před pečením dobře osolíme a pokmínujeme uvnitř i na povrchu Str. 137.

22. Úprava drůbeže před pečením: Břišní otvor má být sešit nebo ucpán, aby při pečení vnitřek nevysychal. Str. 145.





23. Protahování prsíček drůbeže slaninou.

24. Drůbež se dobře peče zabalena v tenkých plátcích slaniny — je velmi šťavnatá a chutná.
Str. 149.





Hovězí roštěná je část hovězího hřbetu. Používáme ji v celku na pečeni, dušení anebo [illegible] jako minutky — k opečení a dušení

Hovězí loupaná plec. Přední maso, velmi jemných, krátkých vláken, hodí se k vaření, dušení a pečení





Hovězí hrudí. Prorostlé chrupavkovité přední maso. Používáme především k vaření.

Hovězí špička (kvetové) je zadní libové maso, nejoblíbenější k vaření, jinak vhodné k dušení, pečení a dělené na plátky a závitky



OPEČENÉ CHLEBÍČKY PIKANTNÍ

1 bílá veka na chlebíčky, 15 dkg másla, 15 dkg šunky nebo salámu, 20 dkg ementálu, sůl, hořčice nebo rajský protlak.

Housku nakrájíme na plátky, které pomažeme máslem. Na máslo namažeme hořčici nebo rajský protlak, položíme kousek masa a přes něj plátek sýra. Dáme zapéci, až se sýr rozpustí a utvoří na chlebíčku sýrový povlak — kůrku. Podáváme teplé.

SÝROVÉ POMAZÁNKY

ROZHUDA S PAŽITKOU

50 dkg měkkého tvarohu, sítem protřeného, rozředíme několika lžícemi mléka a utřeme s 10 dkg másla. Přidáme sekanou pažitku a sůl.

ROZHUDA S RAJČATY

50 dkg měkkého tvarohu, sítem protřeného, ředíme a našleháme s rajským protlakem nebo s 25 dkg protlaku z čerstvých rajčat, osolíme.

POMAZÁNKA Z TVAROHU NEBO GERVAIS SÝRA SE SARDINKAMI

20 dkg tvarohu nebo gervais sýra, 1 krabička sardinek, 1 vejce na tvrdo vařené, zelená petrželka, sladkokyselá okurka.

Tvaroh prolisujeme, gervais sýr jemně rozetřeme se sardinkami i olejem. Přidáme sekané vejce, po případě ještě sladkokyselou okurku. Pomazánku pokapeme citronem.

POMAZÁNKA Z OLOMOUCKÝCH TVARŮŽKŮ

Balíček olomouckých tvarůžků, 15 dkg másla, 2 dkg cibule, ½ stroužku česneku, 2 sardele, ½ dkg kaparů nebo 1 okurka, zelená petrželka.

Syrečky nepříliš uleželé rozmačkáme, aby se daly dobře utřít s máslem. Přidáme utřené sardele, jemně sekanou cibuli, utřený česnek a usekané kapary. Pomazánku mažeme na krajíčky chleba, povrch sypeme sekanou okurkou a zelenou petrželkou.

POMAZÁNKA Z TAVENÉHO SÝRA

3 balíčky taveného sýra, sůl, 1 menší cibule, tlučený kmín, sladká paprika, 5 dkg másla, kaše ze ¼ l mléka a 4½ dkg hrubé mouky.

Do mléka zavaříme mouku a uvaříme hladkou, hustou kaši, kterou necháme prochladnout. Mezitím rozetřeme sýr s máslem a do pomazánky přidáváme po lžících uvařenou kaši. Dobře našleháme, osolíme a okořeníme. Tato pomazánka se dá dobře mazat na chleby.

Místo papriky můžeme přidat drobně sekanou uzeninu, okurky nebo zelenou papriku, po případě rajské jablíčko.

POMAZÁNKA Z GERVAIS SÝRA

2 gervais sýry (krémové), 10 dkg šunky nebo salámu, 1 sladkokyselá okurka, kávová lžička hořčice.

Přísady jemně usekáme, přidáme ke krémovému sýru a dobře rozetřeme.

SLADKÁ POMAZÁNKA PRO DĚTI

2 gervais sýry, 2 jemně ustrouhaná jablka, 2—3 lžíce práškového cukru.

Strouhaná jablka našleháme se sýrem a přisladíme. Můžeme přidat i sekané oříšky, jindy zase strouhanou syrovou mrkvičku.

LIPTOVSKÝ SÝR

20 dkg ovčího sýra (brynza) nebo dobrého tvarohu, 10 dkg másla, 1 sladkokyselá okurka, ½ dkg kaparů, špetka sladké papriky, kmín, ¼ kávové lžičky hořčice, 1 dkg strouhané cibule, sůl.

Čerstvý ovčí sýr (květnovou brynzu) nebo tvaroh umícháme s máslem, jemnou hořčicí, strouhanou cibulí, sekanými kapary. Potom sýr obarvíme sladkou paprikou, a je-li příliš hustý, zředíme mlékem.

PĚNA Z ROQUEFORTU

15 dkg másla, 15 dkg sýra roquefortu, 1/16 l ušlehané smetany.

Máslo utřeme se sýrem a prolisujeme. Pak do sýra zlehka přidáme ušlehanou smetanu. Pěnu podáváme na skleněné míse, ozdobenou zelenou petrželkou, s chlebem, nebo jí plníme slané zákusky, banánky z páleného těsta, slané keksy.

SÝR VAŘENÝ

50 dkg tvarohu, sůl, kmín, paprika, 20 dkg másla, 2 žloutky.

Tvaroh prosolíme, prokmínujeme a necháme 3 dny zklihovatět. Pak v rendlíku rozpustíme máslo, přidáme tvaroh a mícháme, až se tvaroh rozpustí a zhoustne v kaši. Přidáme žloutky, promícháme, a když houstne, vlijeme do misky. Prochladlý krájíme.

M. Klimentová

TUKY

Pro lidskou výživu slouží tuky nejen jako nejvydatnější pramen energie, zejména tepelné i pracovní, ale i jako důležité součásti při zpracování ostatních potravin na hodnotné a chutné pokrmy. Mají velikou sytivou hodnotu. Kromě toho umožňují vstřebávání vitaminů rozpustných v tucích a některé i samy obsahují takové vitaminy. Spotřeba tuků stoupá v zimě, klesá v létě.

Podle původu dělíme tuky na:

a) *živočišné:* máslo, vepřové sádlo, hovězí a skopový lůj, husí sádlo,

b) *rostlinné* oleje, k nimž přiřazujeme *pokrmové tuky* a *margariny.*

Spotřeba tuků se řídí nejen krajovými zvyklostmi, ale je závislá i na zeměpisné poloze a podnebí. V chladnějším pásmu se více používá hutnějších, tužších tuků, v teplém pásmu naopak lehčích, měkkých a tekutých tuků, hlavně olejů. V mírném pásmu se používá obojích. U nás jíme v zimě více sádla a loje, v létě zase více másla, umělých tuků a oleje.

Tuky jsou tíže a pomaleji stravitelné než ostatní potraviny. Nejstravitelnější jsou tuky, které mají bod tání nižší, než je teplota lidského těla. Čím mají vyšší bod tání, tím se tížeji stravují. Tuhé tuky se i špatně rozptylují v těstě a po zchladnutí dělají pečivo tuhé a trupelnaté.

Při volbě tuků si všímáme, na co se který tuk hodí. Máslo, jako nejhodnotnější ze živočišných tuků, jíme za syrova, jako pomazánku nebo přídavek do hotových pokrmů nebo do jemných moučníků. Jinak do těst používáme pokrmových tuků (margarinu), sádla nebo oleje. Na smažení musíme volit tuky, které se dají dobře rozpálit, aniž se přepalují. Jsou to především olej, pak lůj a sádlo.

Rozložený tuk škodí zdraví. Rozklad tuků urychluje teplo, světlo i vzdušný kyslík. Rozkladem tuků se uvolňují nižší mastné kyseliny. Říkáme, že tuk žlukne. Dostává pak nepříjemnou, ostrou chuť a páchne; požit, vyvolává obtíže žaludeční i střevní.

Tuky jsou tedy citlivé na teplo, vzduch, světlo a mikroorganismy. Musíme je proto skladovat v místnostech suchých, chladných a temných. Nemáme je skladovat s masem, nebo v blízkosti zboží, které má osobitý pach. Před škvařením odstraníme cizí příměsi, jako jsou zbytky masa, části vnitřností, uzlin a pod., které vedou při uložení k rychlejšímu rozkladu. Tuky musíme dobře vyškvařit; dáváme při tom pozor, aby se nepřipálily nebo nezapařily. Uchováme je ve vhodných obalech (nejlépe porcelánových, dobře polévaných kameninových nebo i řádně smaltovaných nádobách), které je chrání proti vlhku a světlu. Tuky uzavíráme vzduchotěsně. Povazujeme nebo zakrýváme tuky až vychladlé.

MÁSLO

Je naším nejcennějším tukem, neboť je potravinou sytící i ochrannou. Získáváme je stloukáním smetany z kravského mléka. Nad ostatní tuky vyniká jemnou chutí a hlavně vysokou biologickou hodnotou. Kromě neutrálních tuků (kolem 84%) obsahuje i zvláštní mastné kyseliny, zahrnuté pod pojmem vitaminu F. Jinak, zvláště v létě, pasou-li se krávy na zeleném a na slunci, má máslo protikřivičný vitamin D a protiinfekční vitamin A.

Předností čerstvého másla je i jeho snadná stravitelnost, poněvadž tuk je přítomen v emulgovaném stavu. Jakostní máslo poznáme čichem, má příjemnou mléčnou vůni. Letní máslo má žlutší barvu, zimní je bělejší. Dobré máslo je tuhé, ne příliš měkké a ne drobivé. Drobivé máslo je ze staré smetany, příčinou masťovitosti je špatná výroba. Má-li máslo špatnou, štiplavou chuť, bylo vyrobeno ze špatné smetany nebo bylo špatně uskladněno. Selské máslo, mlékárensky neošetřené, musí být dobře vypráno. Žluklé máslo nemá vitamin A. Syrové máslo nejlépe uchováme, napěchujeme-li je do skleněné, porcelánové nebo dobře polévané nádoby a zalijeme nebo zcela ponoříme do studené vody, kterou občas vyměníme. Chráníme je tak nejen před teplem, ale i před vzduchem a světlem. Máslo s příchutí napravíme, prohněteme-li je ve studené vodě nebo v mléce, do kterých jsme přidali trochu jedlé sody nebo magnesia (váže uvolněné kyseliny).

Na delší dobu uchováváme máslo přepouštěním. Máslo rozpustíme a zvolna převařujeme, odpařujeme vodu. Aby bylo máslo trvanlivější, necháme je po rozpuštění a odpěnění vychladnout a ustát. Povrch tukového koláče propícháme, zbytek podmáslí slijeme. Máslo znovu rozpustíme, slijeme opatrně do nové nádoby, aby příškvar (zbytky podmáslí) zůstal u dna. Pak je rozpouštíme dál, až dostává zlatovou barvu a voní. Můžeme je zasypat ještě špetkou mouky, ta strhne poslední zbytky podmáslí ke dnu. Máslo nesmíme přepálit, je pak hořké a tíže stravitelné. Přeškvařený tuk opatrně vlijeme do porcelánové nebo dobře polévané smaltované nádoby, a až prochladne, povážeme.

Másla používáme raději v čerstvém stavu jako pomazánky na chléb nebo jako přídavku do hotových pokrmů. Na vaření bereme raději ostatní tuky.

VEPŘOVÉ SÁDLO

se získává vyškvařením podkožního a vnitřního tuku vepřů. Má ve vyškvařeném stavu jen velmi málo vody a proto je kaloricky vydatnější než máslo.

Část, která je uložena přímo pod kůží, je sádlo podkožní či řemenové, uvnitř je tuk plsní. Řemenové sádlo je jakostnější, trvanlivější, z plsního sádla je méně škvarků. Řemenové sádlo se také udí na slaninu.

Syrové sádlo škvaříme. Musíme je napřed dobře opracovat, t. j. zbavit všech částic masa, zbytků vnitřností a uzlin, protože by při přepouštění

prskalo a přepuštěný tuk by se nedal tak dlouho skladovat, snadno by se kazil. Nikdy nemáme míchat sádlo řemenové a vnitřní, neboť vnitřní sádlo není tak trvanlivé.

Syrové sádlo nakrájíme na kostky nebo umeleme na masovém strojku, chceme-li získat co nejvíce tuku a nestojíme-li o škvarečky. Mírně je osolíme, podlijeme trochu studenou vodou a na mírném ohni zahříváme, za občasného míchání, aby se škvarky nepřichytily ke dnu. Sádlo musíme dobře proškvařit. Je dost vyškvařeno, když drobně perlí a voní. Připálí-li se, dostane nepříjemnou chuť. Máme-li rádi škvarky pěkně červené, chřupavé, odcedíme sádlo, škvarky necháme dojít. U některého druhu sádla se nepodaří vyškvařit škvarky do zlatova. Sádlo procedíme do čistých nádob a povážeme, teprve až docela vychladne. Usazeninu spotřebujeme do jíšek. Uskladníme je v suchu, chladu, temnu a uzavřeme vzduchotěsně.

Škvarečky poléváme pokrmy, podáváme je na chléb jako pomazánku nebo z nich připravujeme chutné pečivo (placičky, koláč, závin, viz str. 295 a 374).

Dostane-li sádlo špatným skladováním žluklou příchuť, zalijeme je vodou, vyvaříme s kouskem syrové mrkve nebo opečené chlebové kůrky. Málo narušené sádlo spotřebujeme pod cibuli, která odejme jeho štiplavou chuť. Kupujeme-li sádlo průmyslově škvařené, poznáme podle chuti, je-li čerstvé a zda bylo správně skladováno. Při koupi si přineseme nádobu, do které je obchodník naváží. Při přendávání s papíru vzniknou zbytečné ztráty.

SLANINA

Má být pevná, nemazlavá, bílá, ne žlutá a musí vonět. Ve špíži ji zavěšíme na chladné, dobře větrané místo. Na delší čas ji uchováme, zavaříme-li ji do patentních sklenic, a vaříme 1 hodinu při 100° C. Na vzduchu záhy žlukne, nelze ji proto dlouho skladovat.

HUSÍ (KACHNÍ) SÁDLO

Má o něco více vody než sádlo vepřové, má však nižší bod tání, je tedy stravitelnější. Od vepřového se liší slabě nažloutlou barvou, není tak tuhé, je spíše krupičkovité. Pro delší uskladnění roztřídíme sádlo podkožní a vnitřní, hlavně pak střevní. To vyškvařujeme zvlášť a brzo spotřebujeme. Aby sádlo při kuchání husy neteklo, musíme dát husu před kucháním dobře vychladit.

Husí sádlo se snadno roztéká, nezanechává skoro žádných škvarků. Těžko však tuhne, proto v teplejším počasí mícháme sádlo husí s vepřovým (na 1 kg husího 1/4 kg vepřového), aby se dalo mazat na chleba. Husí sádlo nemá tak dlouhou trvanlivost. Jinak se musí ukládat v chladu, suchu a temnu jako všechny ostatní tuky.

hovězí a skopový je nejtužším tukem, má vysoký bod tání (vyšší, než je teplota lidského těla), a proto je těžce stravitelný. Lůj se k přímému požívání nehodí.

Lůj hovězí je nažloutlý, skopový je bílý. Je to omastek dobré jakosti, hodící se zejména na jíšky, pod masa a jako tuk na smažení. Rozlišujeme i zde tuk podkožní a vnitřní. Lůj škvaříme na drobno nakrájený nebo lépe na strojku umletý. Podlijeme ho vodou, a když se rozpouští, zalijeme mlékem. Na 1 kg loje asi 1/8 l mléka. Mlékem podlitý tuk po vyškvaření krásně voní, hodí se i do těsta. Když škvarečky zčervenají, procedíme tuk bez usazeniny do vhodných nádob, kde brzy tuhne. Nádobu převážeme. Lojové škvarečky umeleme do sekaného masa (na karbanátky, sekanou pečeni) nebo jich používáme k maštění bramborových nebo luštěninových polévek.

ROSTLINNÉ TUKY JEDLÉ

Rozdělujeme je podle složení na tuky

a) emulgované (margariny mléčný, čajový, stolní),
b) tuhý 100% bílý tuk na smažení (tuk pokrmový),
c) oleje tabulové.

Jedlé tuky, nesprávně označované za umělé, jsou vyráběny ze směsi tuků živočišných a rostlinných. Živočišnou skupinu představuje parou tavený hovězí lůj (premier jus) a ztužené tuky mořských zvířat. Z rostlinných olejů se přidává olej podzemnicový, slunečnicový, sojový, řepkový, makový, kokosový a palmojádrový.

Trvanlivost margarinů i pokrmových tuků je značná — zvláště jsou-li dobře skladovány. Každý balíček je označen datem, do kterého se mají tuky spotřebovat. Hospodyně mohou tak čerstvost tuku samy kontrolovat.

Margarin můžeme i přepouštět. Zbavíme ho odpařením vody a čistý procedíme do vhodné nádoby a převážeme.

Při vaření a na zeleninové a jiné saláty bereme rostlinné oleje. Na saláty se nejlépe hodí jemný olej olivový, na smažení a do pokrmů olej makový, slunečnicový, řepkový, podzemnicový, arašídový a pod. Oleje skladujeme a přechováváme v původních obalech, t. j. v plechovkách nebo lahvích v chladu, suchu a temnu. Načatý olej můžeme pokrýt vrstvou čistého lihu a pod. Olej nemá ve špíži zmrznout, a stane-li se, že ztuhne, necháme jej v místnosti zvolna roztát v původním obalu.



J. Fialová

MASO

Masem nazýváme všechny poživatelné části zvířecího těla, zejména svaly a vnitřnosti zvířat. Všechno maso je výživné, protože obsahuje plnohodnotné bílkoviny, maso prorostlé tukem je i sytivé. Má průměrně 12 až 24% bílkovin, z nerozpustných solí mnoho fosforu. Na vitaminy není naše běžné maso bohaté, jen vepřové chová dosti vitaminu B1, a všechno maso dosti protipelagrového vitaminu. Maso je oblíbeno pro látky výtažkové, které mu dodávají výborné chuti i vůně. Dříve platila masa černá za těžká a bílá za lehce stravitelná. Rozhodující jest však obsah tuku a způsob přípravy. Maso libové je lehce stravitelné, maso tučné jest těžší. Důležité pro stravitelnost masa je i stáří dobytčete a také úprava masa. Tak na tuku smažené maso mladých zvířat, na příklad telecí řízek, je těžce stravitelné, proti tomu vařené libové hovězí maso je lehce stravitelné. Také maso opečené na roštu je lehce stravitelné, protože není nasáklé tukem.

Vnitřnosti obsahují cenné bílkoviny stejně jako maso ze svalů, avšak mnohem více nerostných látek a důležité vitaminy skupiny B, vitamin A i jiné. Tyto citlivé vitaminy se uchovají rychlou úpravou.

Krev a výrobky z krve obsahují také bílkoviny, z nerostných látek především sodík a železo, něco citlivých vitaminů skupiny B a dokonce i C, který se však kuchyňskou úpravou ničí. Těch však uložením a úpravou značně ubývá. Krev je poměrně tíže stravitelná a brzo se přejí, proto se nemá příliš často zařazovat do jídelního lístku a musí se dobře chuťově upravit.

Vnitřnosti, krev nebo výrobky z krve jsou potravinami, které velmi rychle podléhají zkáze, zvláště v létě, a proto je musíme připravovat čerstvé.

DRUHY MASA (viz barevné snímky)

HOVĚZÍ

I. jakost: *Svíčková* — dlouhý pruh masa, ležící uvnitř pod hřbetem. Horní část svíčkové — palec: na pečení, na dušení, na plátky. Střed na minutky — beefsteaky, tournedos. Úzká špička: na rychlé dušení a na škrábané a tatarské beefsteaky.

Osekaná špička: špička osekaného ocasu: na pečení, dušení, vaření i na minutky, je-li z mladého kusu.

Květové maso z kýty a *šálové* z kýty: na pečení, dušení, na řezy nebo plátky.

II. jakost: *Nízký bok* (šus), *roštěnka, plec:* na dušení, pečení, plec na vaření.

III. jakost: *Pero čili podplecník, vrchní žebro i spodní a holé:* na vaření, protože se hodně navaří.

IV. jakost: *Špička hruďová:* na polévku. *Kližka* z nohy: na guláše. *Hlava:* na polévku a hašé. *Líčko:* na vaření k zelenině nebo omáčce.

TELECÍ

I. jakost: *Kýta:* na řízky a na pečení. *Ledvina:* na pečení i na smažení a rozdělena na kotlety. Kulatý sval z kýty se jmenuje *ořech* a dlouhý sval *šál.*

II. jakost: *Plecko, špička, hrudí:* na pečení, hrudí nadívané, plecko na rolované nadívané pečeně, k dušení a zadělávání.

III. jakost: *Žebra, bok, pupek, hrudí* bez špičky, *krk* čili *karbanátek:* na zadělávání, dušení, guláše. *Nohy:* na smažení a na vaření rosolu.

VEPŘOVÉ

I. jakost: *Panenská pečeně* — sval pod hřbetem, jako svíčková u hovězího: na pečení na rožni. Většinou se zvlášť neprodává a ponechává se v kotletách. *Kotlety nebo carré:* na pečení nebo na smažení a opékání na rožni.

II. jakost: *Krkovička:* na pečení nebo na kotlety. *Kýta:* na pečení nebo na řízky. Vyuzená kýta je šunka.

III. jakost: *Plecko:* na pečení, dušení, na řezy k rychlé úpravě, na guláše a na mletí, zvláště na jemné minutky, jako čevabčiče a ražniče. *Bůček:* na pečení i nadívání, na vaření k zelenině a na guláš.

IV. jakost: *Hlava:* na ovar a na tlačenku. *Kolínka:* na ovar a na pečení. *Nohy* nebo *pazourky:* na vaření a na rosol.

SKOPOVÉ

I. jakost: *Kotlety nebo hřbet:* na pečení nebo na kotlety na roštu. *Kýta:* na pečení.

II. jakost: *Ledvina:* na pečení i dušení. *Plec:* na pečení a vaření, jako zadělávané nebo do zeleniny.

III. jakost: *Krk, hrudí, žebírka, nohy:* na zadělávání a na guláš.

NÁKUP A USKLADNĚNÍ MASA

Čerstvé maso kupujeme správně odleželé, neoschlé, neoslizlé a nezapáchající.

Nepřechováváme je zabalené nebo na prkénku, protože nassávají šťávu z masa. Po donesení přendáme maso na porcelánovou nebo kameninovou misku a přiklopíme talířem nebo drátěným sítem proti hmyzu.

Nikdy maso před uskladněním neoplachujeme. Mokré maso rychleji podléhá zkáze.

Maso ukládáme pokud možno v lednici nebo v chladničce. Na kratší dobu uchováme maso obložené nakrájenou cibulí, zabalené do utěrky namočené v octě a dobře vyždímané. Uložíme v průvanu. V parních letních dnech raději maso propečeme a pak teprve uschováme. Pouhé opečení nestačí, protože uvnitř zůstává maso nepropečené a kazí se.

Uzené maso a uzeniny uchováváme volně zavěšené, ve vzdušné, dobře větrané špíži. Při uskladnění masových konserv dbáme, aby teplota ve špíži příliš nestoupla, a sledujeme, zda konservy nebombírují, t. j. nemají-li vydutá víka a dna. Bombované konservy vyřadíme, jejich obsah bývá nepoživatelný a zdravotně závadný.

Chceme-li maso uchovat delší dobu, chráníme je před zkázou nakládáním do láku — směsi octa, soli, po případě tuku a zeleniny. Tak nakládáme na příklad tuhá masa hovězí, zvěřinu, maso kančí. V octové zálivce maso zkřehne a zároveň se vyluhuje. Proto musíme všechnu šťávu i s octem spotřebovat při přípravě pokrmu.

ČIŠTĚNÍ A PRANÍ MASA

Maso musíme z hygienických důvodů před úpravou omýt. Nikdy je nenecháváme namočené ve vodě, abychom je nevyluhovali, ale jen opláchneme pod sprchou pitné vody. Maso oplachujeme vždy vcelku, teprve opláchnuté dělíme. Někdy postačí otřít je vlhkou utěrkou. Z masa odstraníme blány, a pokud možno i velké kosti.

NAKLEPÁVÁNÍ MASA

Všechny druhy mas, zejména však hovězí maso před přípravou lehce naklepáváme, abychom uvolnili svalová vlákna a maso dříve změklo. Naklepáváme na vodou navlhčeném prkénku, protože suché dřevo vpíjí šťávu z masa.

Větší kusy naklepáváme paličkou; plátky masa — řízky, beefsteaky — stačí naklepat větším nožem obráceným ostřím vzhůru.

Po naklepání okraje řízků masa několikrát nařízneme, aby se při dušení nebo smažení nekroutily. U vepřových a telecích kotlet nařízneme a uvolníme maso i trochu od kosti, aby se při pečení nebo smažení dobře propeklo. U roštěnek odstraníme rozbité kosti a dáme je vyvařit do polévky.

PROTAHOVÁNÍ MASA SLANINOU A KLÍNKOVÁNÍ

Slaninou protahujeme zejména netučná, suchá masa, určená k dušení nebo pečení, abychom jim dodali jemnosti a chuti. Slaninu nakrájíme na tenké hranolky, navlékneme do špikovací jehly a protáhneme masem.

Klínkování provádíme ostrým špičatým nožem. Slaninu pokrájíme na silnější plátky, ze kterých po vlákně nakrájíme trojúhelníky. Špičku nože vbodneme do masa, nadzvedneme a do otvoru pod nožem vsuneme klínek slaniny (viz obr. č. 9). Nůž vytáhneme a slaninu ještě prsty vtlačíme do masa. Klínkujeme též okurkou, uzeným masem.

Menší kusy masa, právě tak jako drobnou drůbež (holuby, koroptve, kuřata), raději slaninou obkládáme.

PŘÍPRAVA ZMRAŽENÉHO MASA

Ke zmrazování se hodí jen vybrané, nejlepší kusy jatečného dobytka. Maso je odborně vykostěno, děleno, baleno do vhodných obalů, které vyhovují všem hygienickým předpisům a chrání maso před vysycháním.

Zmražené maso prodělává v mrazírně vlastně povlovné zrání (odležení) za nejvýhodnějších podmínek. Proto svou šťavnatostí a chutí se vyrovná masu čerstvému.

Zmražené maso připravujeme skoro stejně jako čerstvé — jen doba vaření, dušení nebo pečení je o něco kratší, protože jde o maso vesměs dobře odležené.

ROZMRAZOVÁNÍ MASA

Zmražené maso před přípravou zvolna rozmrazujeme. Nejlépe v chladničce, kde roztaje za 10—24 hodin. Při pokojové teplotě trvá roztávání 4—8 hodin.

Menší kusy zmraženého masa, jako řízky nebo rybí filet, potřebují povlovně roztávat, což umožňuje sušině tkáně, aby znovu nassála největší část šťávy („výpotku").

Chceme-li dobu roztávání masa prodloužit, třeba proto, že si večer koupíme maso pro oběd na druhý den, zabalíme balíček do silné vrstvy novinového papíru a uložíme ve studenu.

Roztávání řídí se druhem masa i druhem pokrmu, který z něho chceme připravit.

ÚPRAVY MASA

VAŘENÍ

Chceme-li, aby bylo maso šťavnaté, vkládáme je obvykle do vařící osolené vody. Jinak ztrácí zvláště aromatické látky výtažkové, které se vylouží do polévky, a maso není tak chutné. Pěnu, která se tvoří při vaření masa, nesbíráme, protože vlastně obsahuje bílkoviny. Delším varem klesne ke dnu. S okraje hrnce ji setřeme peroutkou nebo opláchneme naběračkou polévky. Maso vaříme

bez zeleniny. Chceme-li z masitého vývaru připravit polévku, přidáváme zeleninu po 1—1½ hodině varu. Vařená masa podáváme s omáčkami studenými nebo teplými, se zeleninou, nebo z nich připravujeme hašé, nádivky, paštiky, pomazánky.

DUŠENÍ

Maso dusíme v nádobě uzavřené dobře přiléhající poklicí. Maso po naklepání osolíme, po případě okořeníme, a nejdříve prudce opečeme na tuku, aby se sražením bílkovin utvořila na povrchu masa ochranná vrstva, která brání vyluhování šťávy z masa. Nechceme-li, aby mělo maso kůrku (dietní pokrmy, masa se smetanovou omáčkou), klademe maso na tuk a hned je podléváme vodou nebo polévkou. Opečené maso dusíme na mírně podušené cibuli, po případě zelenině. Zelenina dodává masu i šťávě lahodnou chuť a vůni.

Dusit můžeme maso dvojím způsobem. Chceme-li, aby byla omáčka hnědá, maso šťavnaté, dusíme je na mírném ohni jen na tuku a občas je podléváme trochou vařící vody nebo polévky. Maso se dusí ve vlastní šťávě. Při druhém způsobu zalijeme maso po osmahnutí na tuku vodou asi na prst vysoko a dusíme tak dlouho, až se všechna tekutina vydusí. Tento způsob je pracovně jednodušší, není třeba maso často podlévat a hlídat, aby se nepřipálilo.

Chceme-li, aby omáčka měla krásnou barvu, vůni i chuť, musíme při obou způsobech dodušovat maso, až se všechna voda odpaří a vysmahlá šťáva se začne přiškvařovat na dně i stěnách nádoby. Maso vyndáme, šťávu lehce zaprášíme moukou, mouku necháme opražit a podlijeme. Dusíme na mírném ohni, aby se omáčka nepřipálila, jinak dostane hořkou příchuť.

Přidáváme-li k dušenému masu do omáčky zeleninu, přidáváme ji k masu téměř měkkému nebo ji vkládáme až do hotové omáčky (rajčata, papriky), kde ji jen krátce podusíme.

Dušená masa připravujeme s přírodní šťávou, kterou zahustíme lehkým rozprášením hrubé mouky po povrchu masa. Vysmahlou šťávu zaprašujeme též hladkou moukou nebo rozmícháme hladkou mouku ve vodě, polévce, mléce nebo smetaně a přidáme do omáčky. Maso zahušťujeme i řídkou jíškou nebo moukou uhnětenou se syrovým máslem. Tmavé omáčky na hovězím mase zahustíme dobře i tvrdším strouhaným chlebem, který přidáváme při podlití masa; dušením se chléb rozvaří a zahustí šťávu

PEČENÍ

je jedním z nejchutnějších způsobů úpravy. Maso určené k pečení pokud možno vykostíme, aby se lépe dělilo. Osolíme je, po případě okořeníme, maso z plece, krku a pod. svážeme do válečku a převážeme motouzem, aby se lépe dělilo.

Při pečení, obdobně jako při dušení, opečeme maso napřed rychle po všech

stranách na tuku, aby se utvořila ochranná kůrka. Maso zůstane šťavnaté. Maso trochu podlijeme a vložíme do předem vytopené trouby. V nevyhřáté troubě se maso nepeče, dusí se a ztrácí mnoho šťávy. Při pečení potíráme maso tukem a přeléváme vypečenou šťávou, po případě horkou polévkou nebo vodou. Podléváme jen malým množstvím vody a lijeme ji pod maso, ne na maso.

Pečeme-li příliš tučné maso (vepřové, husu), odebíráme vypečený tuk, aby se nepřepaloval. Ponecháváme ho jen tolik, kolik je třeba k přelévání masa.

Při pečení stíráme a oškrabujeme do šťávy příškvařek, který se tvoří na dně a okrajích nádoby. Šťáva hnědne, ale nesmí se připálit. Jinak hořkne. Chceme-li, aby se kůrčička pečeného masa pěkně zbarvila, potíráme při pečení povrch jen tukem nebo vypečenou šťávou. Nepřeléváme vodou. Telecí pečeně se pěkně zbarví a je chutnější, potřeme-li ji čerstvým máslem. U vepřové pečeně s kůží upečeme chřupavou kůrčičku, když ji před dopečením trochu posolíme a již nepolijeme, nebo prudce se pečící pečeni přelijeme nakonec studenou vodou. Šťávu z pečeně můžeme rovněž trochu zahustit, zvláště potřebujeme-li více šťávy, lehkým poprášením povrchu masa hladkou moukou, zaprášením šťávy moukou, nebo hladkou moukou smíchanou se syrovým máslem (t. zv. francouzská kulička). Telecí pečeni zahušťujeme také poprášením strouhanou houskou, hovězí pečeni přidáním chlebové kůrky, kterou rozvaříme ve šťávě.

Maso se rychleji upeče ve dvojitém pekáči. Pára v pekáči rychleji maso prohřívá a pečeně zůstává šťavnatá.

Nechceme-li, aby se maso pečením příliš srazilo, podlijeme je napřed vodou a dusíme, teprve podušené maso pečeme, až šťáva vysmahne.

SMAŽENÍ

Smažit můžeme masa mladých zvířat, nakrájená na porce asi na prst silné (řízky, kotlety). Smažíme-li maso jehněčí nebo kůzlečí, maso předem vykostíme a nakrájíme na úhledné porce. Při krájení masa je důležité, abychom maso krájeli přes vlákno a nepoužívali masa prostoupeného vazivem, jako je na příklad plecko. Jinak se smaženiny kroutí a šlachy v mase zůstávají tuhé.

Smažíme i mletá masa, nejvíce směs vepřového s hovězím. Mleté maso spojíme s vejcem a strouhanou houskou. Tvoříme z něho karbanátky, krokety, šišky a pod.

Před smažením zbavíme maso všech šlach, blan, po případě kostí, lehce je naklepeme, okraje nařízneme. Maso solíme a obalujeme též přímo před smažením, jinak vlhne a obal se odlupuje.

Maso obalujeme v mouce, namáčíme v rozšlehaných vejcích a prosáté strouhané housce. Z neprosáté strouhanky se odlupují při pečení drobečky,

které se v tuku připalují. Máme-li málo vajec, nastavujeme je přilitím trochy vody nebo mléka (nejvíce 1 lžíci vody na 1 vejce).

Nemáme-li celá vejce, omočíme pomoučené maso jen v rozšlehaném bílku nebo v řídkém těstíčku z hladké nebo ze sojové mouky a vody a hned obalíme ve strouhance.

Jiný druh smaženiny získáme, když porce masa namáčíme v těstíčku z mléka, vajec a mouky. Místo mléka přidáváme někdy vodu, víno nebo pivo. Křehkost, chuť smaženiny závisí na správném usmažení na tuku. Ke smažení jsou vhodné především ty tuky, které se dají co nejvíce rozpálit a nepřepalují se. Nejlépe se hodí ke smažení olej, sádlo, bílý pokrmový tuk, pak lůj, méně obvyklý pokrmový tuk (margarin) a máslo. Tuk má být prostý vody. Dáváme jej na ocelovou pánev na prst vysoko, na vyšší porce přiměřeně více, tak, aby sahal do poloviny výšky masa. Málo roztopený tuk se nassává do obalu, obal se odlupuje. Správně rozehřátý tuk zkoušíme vhozením drobečku strouhanky. Začne-li se drobeček rychle smažit a hned vyplave na povrch, můžeme vkládat maso.

Jakmile se maso začne smažit, zmírníme oheň, aby smažení bylo stejnoměrné a tuk se nepřipaloval. Po několika minutách obrátíme maso na druhou stranu a dosmažíme. Vyšší kusy, jako kůzlečí, jehněčí maso, kuřata, smažíme déle a pomaleji, aby se maso dobře prosmažilo.

Při smažení nezakrýváme nádobu poklicí — na poklici se srážejí kapky vody, kapou do tuku a tuk vystřikuje.

Hotové smaženiny přendáváme na ohřátou misku, aby zůstaly teplé. Pro zvýšení vůně a chuti můžeme usmažený řízek pokapat horkým máslem.

Nepřepáleného tuku můžeme použít i několikrát. Procedíme jej do hrnečku, zalijeme trochou vařící vody a povaříme, aby se vyčistil. Necháme prochladnout — drobečky a nečistota spadnou ke dnu. Po ztuhnutí tuk sejmeme, vodu vylijeme, po případě seškrábeme černou vrstvu na spodku tukového koláče.

Smaženiny podáváme bezprostředně po usmažení, uložením ztrácejí křehkost, vzhled i chuť.

MASO RYCHLE OPÉKANÉ

Maso opékané na rychlo má mnohé přednosti. Je chutnější, šťavnatější a jeho příprava zabere nejméně času. K rychlému opékání můžeme však použít jen jakostního odleželého masa.

Masové minutky připravujeme z dobře uleželého masa hovězího, ze svíčkové nebo roštěnky, z mladého kusu i z plátků kýty. Z vepřového masa jsou vhodné pro rychlou úpravu kotlety a řízky. Musíme však maso dobře naklepat a dostatečně propéci. Z telecího, vepřového a skopového masa používáme kýty a kotlet. Z vnitřností jsou pro minutovou úpravu vhodná

játra telecí nebo mladá hovězí, vepřové a skopové ledvinky, mladá hovězí ledvina, mozečky a brzlík.

Důležité je, abychom maso určené k opékání nenamáčeli do vody. Pouze povrch masa otřeme vlhkou utěrkou, než je nakrájíme na plátky. Okraje plátků nařežeme, aby se nekroutily, a maso naklepeme. Solíme krátce před přípravou, aby maso nezvlhlo, hned poprášíme hladkou moukou. Vložíme na dobře rozpálený tuk. Nejlépe se opéká na přepuštěném tuku, který neobsahuje vodu. Maso rychle opečeme po každé straně asi 3 minuty. Přendáme na ohřátou misku, přebytečný tuk slijeme a šťávu zalijeme několika lžícemi vody. Povaříme, přidáme kousek čerstvého másla a přelijeme na maso. Chceme-li mít větší množství šťávy, můžeme ji před zalitím vodou zaprášit špetkou hladké mouky. Šťávy na minutky však neděláme mnoho, má být spíše přírodní. Proto volíme přílohy, které nepotřebují vydatného polití šťávou, jako dušená rýže, brambory vařené ve slupce, opečené vcelku nebo nakrájené na plátky, smažené hranolky „pommes frites", smažené lupínky „pommes chips", všechny druhy salátů, zeleniny vařené i dušené ve vlastní šťávě.

Tak jako opékáme maso v plátcích, můžeme připravit i maso dělené na menší kousky, na příklad játra, ledvinky, na drobno nakrájené maso ze svíčkové.

PEČENÍ NA ROŠTU

Kromě rychlého opékání masa na tuku v pánvi, opékáme maso stejných druhů na roštu při použití přímého žáru shora. Protože je to rychlá úprava, hodí se pouze pro menší kusy masa, které se za krátkou dobu propekou i uprostřed. Hodí se tedy pro beefsteaky, proužky slaniny nebo jater, dělená kuřata, ryby, pro párky, vuřty a pod. V domácnosti používáme malého elektrického rožně „Grillux" nebo opékáme maso na roštu v elektrické troubě nebo v plynové troubě, která má horní plamen. V troubě rožníme především, připravujeme-li maso ve větším množství.

Maso k rožnění připravujeme podobně jako k rychlému opékání. Libové maso však před vložením na rošt ještě potřeme olejem nebo jiným tukem. Vkládáme do dobře předehřáté trouby. Rošt podložíme pánví, do které dáme trochu horké vody, aby se šťáva, která kape z masa na pánev nepřipalovala. Opékáme podle tloušťky masa 5—20 minut (slanina: 3—5 minut, kotlety, řízky, játra: 6—10 minut, beefsteaky, ledvinky: 10—20 minut). Během rožnění maso obrátíme, aby se stejnoměrněji opékalo. Při obracení nepoužíváme vidličky, obracíme raději lžícemi; z rozpíchaného masa by vytekla šťáva a bylo by suché. Maso opečené na rožni podáváme s podobnými přílohami jako maso opékané na rychlo a s různými majonézovými omáčkami (viz str. 187).

HOVĚZÍ MASO

HOVĚZÍ VAŘENÉ

½ kg masa (péro, špička, loupaná plec, holé žebro), sůl, 1 cibule, zelená petržel.

Maso opláchneme, mírně naklepeme a vložíme do vařící vody, aby zůstalo šťavnaté. Přidáme sůl a vaříme asi 2—2½ hodiny. Maso vaříme zakryté, sraženou pěnu nesbíráme, klesne později ke dnu. Maso nevaříme příliš do měkka, musí být křehké, ale nesmí se drobit. Uvařené maso pokrájíme napříč vlákna na porce a povrch pro lepší vzhled polijeme svrchu sebranou mastnou polévkou, do které jsme nakonec přidali sekanou zelenou petržel.

Podáváme buď obložené dušenou zeleninou, se saláty nebo s polévkovým křenem a chlebem, nebo s omáčkou a knedlíkem. Vývaru použijeme na polévku (viz str. 17).

Zbude-li uvařené maso, upotřebíme je na sekaniny, k plnění nebo do jiného pokrmu (viz rejstřík).

HOVĚZÍ DUŠENÉ PŘÍRODNÍ

● *Základní předpis:*

½ kg masa (špička nebo plec), 8 dkg tuku (sádla, slaniny), 1—2 cibule, pepř, sůl, lžička hladké mouky.

Naklepané maso posolíme, a popepříme. Na tuku osmažíme pokrájenou cibuli, a když osmahne, vložíme na ni maso, které po obou stranách opečeme. Podlijeme vodou nebo polévkou a dusíme do měkka. Měkké maso vyndáme, šťávu necháme vydusit, zaprášíme moukou, a když se mouka opražila, podlijeme polévkou nebo vodou. Šťávu povaříme a maso v ní necháme prohřát.

Přílohy: těstoviny, brambory, rýže, noky, knedlík;
dušená zelenina, saláty.

● — NA ZÁZVORU

Děláme podle základního předpisu, místo pepřem posypeme maso mletým zázvorem.

● — NA HOŘČICI

Děláme podle základního předpisu, syrové maso potřeme před dušením hořčicí.

HOVĚZÍ DUŠENÉ NA ZELENINĚ

½ kg masa (špička nebo plec), 8 dkg tuku (sádlo, slanina atd.), 1 cibule, 8 dkg kořenové zeleniny (celer, petržel, méně mrkve), pepř, sůl, lžička hladké mouky.

Na tuku osmažíme na kolečka pokrájenou zeleninu; když trochu osmahne, přidáme pokrájenou cibuli, osmahneme, vložíme maso a po obou stranách opečeme. Podlijeme trochou polévky nebo trochou horké vody a dusíme do měkka. Hotové maso vyjmeme, dáme do rendlíku a přiklopíme. Šťávu ne-

cháme vysmahnout, zaprášíme moukou, když se mouka upraží, podlijeme polévkou nebo vodou a povaříme. Procedíme sítem a zeleninu do omáčky prolisujeme. Maso rozkrájíme na porce a dáme do omáčky prohřát.

Přílohy: těstoviny, brambory, knedlíky, rýže nebo nočky; dušená zelenina a saláty.

HOVĚZÍ DUŠENÉ S RAJSKÝMI JABLÍČKY A ZELENÝMI PAPRIKAMI

½ kg masa, 8 dkg sádla nebo slaniny, 1 cibule, 20 dkg rajských jablek, 20 dkg paprikových lusků, sůl, lžička hladké mouky.

Na tuku osmažíme pokrájenou cibuli, když osmahne, opečeme na ní po obou stranách maso, podlijeme polévkou nebo vodou a dusíme do měkka. Šťávu necháme vysmahnout, zaprášíme moukou, a když se mouka opražila, podlijeme polévkou nebo vodou. Do omáčky vložíme na proužky nakrájené, vyčištěné papriky a na plátky nakrájená tvrdá rajská jablíčka. Zeleninu v omáčce podusíme.

Přílohy: těstoviny, knedlíky, rýže nebo brambory.

ROŠTĚNKY DUŠENÉ

● *Základní předpis*

● 4 roštěnky, 8 dkg sádla, 1 větší cibule, sůl, pepř, hladká mouka.

Roštěnky na okraji nařízneme, aby se nezkroutily, naklepeme, shrneme do původního tvaru, posolíme, opepříme a poprášíme hladkou moukou. Na pánvi rozpálíme sádlo, roštěnky po obou stranách prudce opečeme a přendáme na nahřátou mísu. Do tuku přidáme na drobno nakrájenou cibuli, osmahneme ji do zlatova, roštěnky na ni přendáme, podlijeme trochou polévky nebo zeleninového vývaru a dusíme do měkka. Nepodléváme mnoho najednou a často je odspodu rendlíku uvolňujeme, aby se nepřipálily.

Přílohy: vařené brambory, rýže, nočky, těstoviny.

● — NA HOŘČICI

Připravujeme jako roštěnky dušené, ke konci přípravy přidáme do šťávy 3 lžičky hořčice.

● — NA SARDELI

Připravujeme jako roštěnky dušené, málo je však solíme a ke konci přípravy přidáme 2 vykostěné, utřené sardele a 2 dkg kaparů.

ROŠTĚNKY DUŠENÉ NA ZELENINĚ SE SMETANOU

60 dkg roštěnce, 8 dkg másla nebo umělého tuku, lžíce hrubé mouky, 1 cibule, 2 lžíce pokrájené zeleniny (celer, petržel, méně mrkve), 3 pepře, 1 zrnko nového koření, kousek bobkového listu, 1 lžíce octa nebo citronové šťávy, ⅛ l kyselé smetany, 1/16 l bílého vína. Víno možno vynechat a smetany dát až ¼ l.



Hovězí kližka Maso z nohou, ze samých drobných, krátkých, jemných šlach Hodí se k přípravě guláše k dušení i vaření

Hovězí žebro je přední tučnější maso, vhodné na vaření Varením nabýva







Svíčková. Sval umístěný pod hřbetem, má nejjemnější [illegible] maso, hodí se k dušení, pečení, zvláště pak na minutky a k přípravě syrových pomazánek.

Vepřová krkovička je prorostlé, krátké maso ze hřbetu za krkem. Hodí se na pečení, uzení a dělené na přípravu kotlet dušených i smažených.





Vepřová pečeně je maso ze hřbetu, pod obratli je umístěn úzký sval, tzv. panenská nebo svíčková pečeně. Hodí se k pečení, dělené na přípravu kotlet. Svíčkovou možno vyloupnout a připravovat zvlášť na [illegible].

Vepřové plecko (lopatka) je krátké přední maso, vhodné k pečení, dušení a k přípravě minutek.



Vepřový bůček je tučné přední maso vhodné na pečení, vaření a uzení

Vepřové raménko je podobné masu z krku (t. zv. krkovice). Hodí se k pečení, uzení a vykostěné k dušení a přípravě guláše. Je též vhodné k přípravě mletých pokrmů



Roštěnky na okraji nařízneme, naklepeme, posolíme, poprášíme hladkou moukou a na části odváženého tuku po obou stranách rychle opečeme. Na rendlíku osmažíme nakrájenou zeleninu, cibuli, přidáme koření, trochu polévky nebo vody, citronovou šťávu nebo ocet a opečené roštěnky, které udusíme do měkka. Pak je vyjmeme, šťávu zahustíme smetanou, ve které jsme rozkvedlali hrubou mouku, povaříme a procedíme.

Přílohy: knedlíky, brambory, těstoviny, rýže.

ROŠTĚNKY SE ZELENINOU

4 roštěnky, 8 dkg másla nebo tuku, 1 menší celer, 2 brukve, 1 cibule, ¼ kg rajských jablíček, sůl, pepř, 2 lžičky hrubé mouky, koflík smetany nebo mléka.

Roštěnky na okraji nařízneme, naklepeme, posolíme, opepříme a na tuku po obou stranách rychle opečeme. Přendáme je na teplý talíř, a v tuku, který zbyl, podusíme cibuli, roštěnky na ni přendáme a za mírného podlévání je dusíme téměř do měkka. Přidáme k nim na silnější nudličky nakrájenou zeleninu, na kolečka pokrájená sloupnutá rajčata a společně vše dodusíme. Naposledy přilijeme trochu vody se lžičkou hladké mouky nebo koflík smetany s hrubou moukou. Krátce povaříme a podáváme.

Přílohy: všechny druhy moučných a houskových knedlíků nebo bramborové smažené krokety.

ROŠTĚNKY NA SMETANĚ (ŠVÉDSKÉ)

60 dkg roštěnce, 5 dkg slaniny, 3 dkg sádla nebo umělého tuku, sůl, pepř, 1 cibule, 3 dkg kaparů, 3 lžičky francouzské hořčice, ¼ l kyselé smetany, 1 kávová lžička mouky.

Roštěnky naklepeme, okraje nakrojíme, osolíme, malounko opepříme a vložíme je na cibulku zpěněnou na slanině a tuku. Po osmahnutí po obou stranách je zalijeme vodou, přidáme hořčici a kapary. Dusíme, až jsou roštěnky měkké a voda se vydusí. Roštěnky necháme osmahnout, pak je podlijeme smetanou s moukou. Omáčka musí být pikantně nakyslá.

Příloha: houskový knedlík.

ZÁVITKY Z ROŠTĚNEK NEBO Z PLÁTKŮ KÝTY

4 roštěnky nebo plátky, 6 dkg sádla nebo tuku, 3 dkg slaniny, 2 kyselé okurky, 10 dkg uzeného masa nebo šunkového salámu, sůl, pepř, 1 cibule, 1 lžička hladké mouky.

Roštěnky nebo plátky na okraji nařízneme, naklepeme, posolíme, popepříme, poklademe tenkým plátkem slaniny, přidáme sekanou okurku a sekané uzené maso (můžeme obojí nechat jen v kouskách), závitek pevně zavineme a špejlí sepneme. Můžeme ho též křížem svázat bílou nití nebo sepnout speciálními sponami. Na pánvi rozpálíme tuk a moukou poprášené

závitky na něm se všech stran opečeme. Zatím na rendlíku zpěníme na tuku cibuli a závitky na ni přendáme, podlijeme malým množstvím polévky nebo vody a dusíme do měkka. Je-li cibule ve větších kouscích, můžeme šťávu procedit, jinak se drobně nakrájená cibule rozdusí. Pro změnu můžeme plátky potřít hořčicí.

Přílohy: dušená rýže, všechny druhy brambor, těstoviny;
dušená zelenina, saláty.

HOVĚZÍ ZÁVITKY S BRAMBOROVOU NÁPLNÍ (UHERSKÉ)

4 plátky z kýty, 1 velká cibule, 4 dkg slaniny, 4 dkg sádla, 2 menší brambory, sůl, pepř, sladká paprika, 1 lžíce hladké mouky.

Plátky naklepeme, posolíme, opepříme. Brambory umyjeme, oloupeme, nakrájíme na drobné kostičky. Na kostičky rozkrájíme i slaninu a polovinu cibule a vše smícháme. Plátky tím naplníme a ovážeme je nití. Na části tuku je na všech stranách opečeme. Druhou polovinu cibule, jemně pokrájenou, slabě osmahneme na tuku, přidáme k ní závitky, trochu podlijeme a dusíme do měkka. Zbylo-li nám trochu nádivky, přidáme ji během dušení k závitkům; zahustí se tím šťáva.

Přílohy: dušená rýže, vařené brambory, těstoviny;
dušená zelenina, saláty.

HOVĚZÍ GULÁŠ

● *Základní předpis:*

60 dkg kližky nebo líčka, 5 dkg sádla nebo tuku, 1 středně velká cibule, na špičku nože pepře a papriky, špetka majoránky, 1 stroužek česneku, sůl, lžíce hladké mouky.

Na tuku osmažíme do světležluta jemně pokrájenou cibuli, přidáme papriku a na kostky pokrájené maso. Podusíme, až je maso šedé, pak přilijeme trochu vody a přidáme ostatní koření. Dusíme do měkka za stálého podlévání malými dávkami vody nebo polévky. Když maso dostatečně změkne, necháme šťávu vysmahnout, zaprášíme hladkou moukou a dusíme bez podlití, až se šťáva zapraží a dostane barvu. Pak teprve přilijeme polévku a povaříme.

Přílohy: brambory, noky, těstoviny, rýže, knedlíky, chléb a housky.

● — S OKURKAMI (ZNOJEMSKÝ)

Příprava jako v předchozím předpisu. Když je guláš skoro hotov, přidáme drobně pokrájené kyselé okurky a krátce je podusíme.

● — S RAJČATY A ZELENÝMI PAPRIKOVÝMI LUSKY

Uvaříme guláš podle základního předpisu a ke konci přípravy přidáme nespařené, jader zbavené, na proužky nakrájené papriky a pokrájená, oloupaná rajčata a dovaříme.

● — S RAJČATY (ITALSKÝ)

60 dkg masa, 7 dkg tuku, sůl, paprika, 1 cibule, 2 lžíce rajské pasty nebo 1/4 kg čerstvých rajčat, 1 lžíce hladké mouky, 10 dkg těstovin, kousek sýra na strouhání.

Připravíme guláš podle základního předpisu. Po zaprášení a zalití přidáme 2 lžíce rajského protlaku nebo oloupaná, na plátky pokrájená, čerstvá rajčata. Do hotového guláše přidáme uvařené těstoviny a povrch posypeme strouhaným tvrdým sýrem.

HOVĚZÍ GULÁŠ SE ZELENINOU

50 dkg kližky nebo masa z plece, 1 středně velká cibule, 6—8 dkg sádla, půl menšího celeru, 1 brukev, 1 menší mrkev, 1/4 malé hlávky zelí, sůl, pepř, lžíce hladké mouky (2 nová koření, kousek bobkového listu).

Na tuku zpěníme jemně pokrájenou cibuli, přidáme na kostky nakrájené maso, osmahneme je po všech stranách, osolíme, opepříme a dusíme při mírném podlévání do měkka. Pak necháme více vysmahnouti, zaprášíme moukou, zasmažíme ji, podlijeme a znovu podusíme. Do hotové omáčky přidáme na kostky nakrájenou zeleninu, na širší proužky nakrájené zelí a dodusíme společně, až je zelenina měkká, asi 10 minut.

Přílohy: všechny druhy moučných nebo houskových knedlíků.

HOVĚZÍ PEČENĚ PŘÍRODNÍ

● *Základní předpis:*

60—70 dkg svíčkové (roštěnce, plece nebo kýty), na špičku nože mletého pepře, 4 dkg slaniny, 5 dkg másla nebo tuku, 1 větší cibule, lžička hladké mouky.

Odleželé maso odblaníme, osolíme a protáhneme na proužky nakrájenou slaninou. Na tuku zpěníme drobně pokrájenou cibuli a maso na ní po všech stranách prudce opečeme. Poprášíme pepřem a mírně podlijeme. Zprvu dusíme a pak pečeme v troubě. Měkké maso vyjmeme, šťávu vydusíme, zaprášíme moukou, zasmahneme a podlijeme polévkou nebo vodou. Omáčku můžeme, ale nemusíme procedit; část jí přelijeme přes nakrájené maso a ostatní podáváme v omáčníku.

Přílohy: všechny druhy moučných knedlíků nebo rýže, smažené bramborové krokety nebo opékané brambory;
saláty a zelenina nebo kompoty.

● — NA SMETANĚ

Připravujeme ji stejně jako hovězí pečeni přírodní, jenže maso nezaprašujeme moukou, ale šťávu zahustíme 1/4 l kyselé smetany, do které jsme rozkvedlali jednu polévkovou lžíci mouky.

HOVĚZÍ PEČENĚ NA HOŘČICI

60 dkg zadního masa nebo roštěnce, 1 cibule, 8 dkg slaniny, na špičku kulatého nože pepře, sůl, 1 lžička hořčice, 1 lžička hladké mouky.

Z poloviny slaniny nakrájíme klínky nebo proužky a protáhneme jimi maso (klínkování viz str. 74). Zbylou slaninu nakrájíme na malé kostičky, vyškvaříme a zpěníme na ní cibuli. Na cibuli vložíme maso a opečeme na všech stranách. Podlijeme a dusíme do měkka. Hotové maso vyjmeme, šťávu zaprášíme moukou, zasmahneme, podlijeme a necezenou lijeme přes nakrájené maso, aby nebylo suché. Ostatní šťávu podáme v omáčníku.

Přílohy: knedlíky houskové nebo žemlové, těstoviny, brambory, rýže, smažené bramborové krokety;
zeleninové saláty.

HOVĚZÍ PEČENĚ NA ZÁZVORU

60 dkg hovězího masa z kýty, plece nebo roštěnce, 5 dkg slaniny, 5 dkg sádla nebo tuku, rovná lžička mletého zázvoru, sůl, lžička hladké mouky na zaprášení.

Maso protáhneme klínky slaniny (viz str. 74), obalenými v mletém zázvoru, posolíme a posypeme zbylým zázvorem. Na rendlíku rozehřejeme tuk, maso na něm po všech stranách opečeme, podlijeme, dusíme na plotně pod pokličkou a pak v troubě dopečeme. Můžeme je také dusit jen na plotně. Když je maso měkké, zahustíme šťávu hladkou moukou, rozkverlanou v trošе studené vody a povaříme.

Přílohy: noky, těstoviny, rýže;
saláty.

HOVĚZÍ PEČENĚ NA ZELENINĚ

● *Základní předpis:*

60—70 dkg masa ze svíčkové, roštěnce nebo kýty, 20 dkg kořenové zeleniny, 1 cibule, 5 dkg slaniny, 5 dkg tuku, 5 pepřů, 2 nová koření, bobkový list, tymián, sůl, lžička mouky.

Na tuku osmažíme na kolečka pokrájenou zeleninu, později přidáme i cibuli. Na zelenině opečeme po všech stranách maso, opečené maso podlijeme horkou polévkou nebo vodou a pečeme v troubě. Občas podlijeme. Měkké maso vyndáme, šťávu zaprášíme moukou, necháme osmahnout a podlijeme polévkou nebo vodou.

Přílohy: knedlík, brambory, rýže.

● — NA SMETANĚ

Připravujeme jako hovězí pečeni na zelenině, pouze místo zaprášené šťávy moukou zahustíme ji ¼ l kyselé smetany smíchané se lžící hrubé mouky a krátce povaříme.

Přílohy: knedlíky, bramborové smažené krokety, makarony;
kompot.

HOVĚZÍ PEČENĚ S RAJSKÝMI JABLÍČKY

60—70 dkg zadního masa nebo roštěnce, 6 dkg slaniny, 5 dkg másla nebo tuku, 2 lžíce nakrájené kořenové zeleniny, 1 cibule, 4 zrnka pepře, 2 nová koření, 1 hřebíček, sůl, asi 5 rajčat nebo lžíce protlaku, ⅛ l sladké nebo kyselé smetany, lžíce hrubé mouky.

Maso osolíme a protáhneme slaninou. Na tuku osmahneme zeleninu a cibuli, opečeme na ní maso, podlijeme a pečeme pod poklicí do měkka. Do šťávy přidáme pokrájená rajčata, podusíme je do měkka a šťávu zahustíme smetanou, v níž jsme rozkvedlali mouku. Hotovou omáčku procedíme a část nalijeme na maso. Ostatní podáme v omáčníku.

Přílohy: makarony nebo spaghetti.

HOVĚZÍ PEČENĚ ZNOJEMSKÁ S OKURKAMI

60—70 dkg roštěnce nebo masa z kýty, 5 dkg slaniny, 6 dkg tuku nebo másla, 1 cibule, 2 lžíce pokrájené kořenové zeleniny, 3 zrnka pepře, 2 zrnka nového koření (několik lžic červeného vína — nemusí být), 2 lžíce strouhaného chleba, 2 znojemské okurky, sůl.

Maso proklínkujeme slaninou (viz str. 74), osolíme a vložíme na zeleninu a cibuli, osmahnutou na tuku. Opečeme po všech stranách, podlijeme a přidáme koření. Pečeme v troubě pod pokličkou. Nakonec zahustíme šťávu chlebem, necháme povařit, procedíme, přidáme nakrájené okurky, po případě víno.

Přílohy: knedlíky nebo brambory nebo rýže.

HOVĚZÍ PEČENĚ PIKANTNÍ

60 dkg zadního hovězího masa, 8 dkg másla nebo tuku, 1 středně velká cibule, pepř, 1 menší mrkev, 2 kyselé okurky, lžička hladké mouky, sůl.

Na tuku zpěníme drobně krájenou cibuli, vložíme na ni posolené a pepřem posypané maso a na všech stranách opečeme. Maso podlijeme trochou vody a za stálého přilévání dusíme v troubě pod pokličkou do měkka. Když je maso téměř měkké, přidáme do šťávy na drobné nudličky nakrájenou mrkev, a když se povařila do měkka, přidáme na nudličky krájené okurky. Ty necháme jen přejít var, omáčku zahustíme moukou rozkvedlanou v ½ koflíku studené vody a necháme krátce povařit. Seškrabeme napečenou šťávu s okrajů pekáče, aby omáčka měla tmavší barvu. Omáčku podáváme necezenou.

Přílohy: obyčejné nebo jemné knedlíky;
zeleninové saláty.

HOVĚZÍ PEČENĚ S UZENKAMI

60—70 dkg zadního masa, 2 malé uzenky (párky), 8 dkg másla nebo tuku, 1 cibule, 2 lžíce pokrájené kořenové zeleniny, lžička hladké mouky.

Na tuku osmažíme zeleninu, přidáme cibuli a zasmahneme. Maso osolíme, prostrkáme uzenkami a na zelenině je po všech stranách opečeme. Pak je podlité dusíme v troubě, a když je měkké, zahustíme omáčku moukou, necháme vysmahnout, podlijeme, povaříme a část jí přecedíme na pokrájené maso. Ostatní podáváme v omáčníku.

Přílohy: rýže, knedlíky, brambory nebo bramborový salát;
zelenina a saláty ze zeleniny.

ROŠTĚNEC KLÍNKOVANÝ (BOEUF A LA MODE)

1 kg roštěnce, 5 dkg slaniny, 5 dkg uzeného jazyka nebo moravského uzeného masa, 1 kyselá okurka, 1 malá mrkev, 5 dkg másla nebo tuku, 2 lžíce pokrájené kořenové zeleniny, 1 větší cibule, 1—2 lžíce strouhaného chleba, 1/8 l červeného vína.

Roštěnec odblaníme, osolíme a špičatým nožem uděláme šikmo do masa otvory. Ze slaniny, uzeného masa, okurky a mrkve nakrájíme silnější plátky, které nakrájené po vlákně na trojúhelníky — klínky — střídavě zastrkujeme do otvorů v mase a dobře zasunujeme, aby při pečení nevypadly. Na másle nebo tuku zpěníme zeleninu, přidáme pokrájenou cibuli, maso na ní po všech stranách opečeme a za občasného podlévání dusíme do měkka. Maso přendáme na teplou mísu, šťávu zahustíme strouhaným chlebem a povaříme. Do procezené šťávy přidáme víno, krátce povaříme a nakrájené maso v omáčce prohřejeme. Omáčku podáváme v omáčníku.

Přílohy: dušená rýže, opékané brambory;
dušené zeleniny, nakrájené na větší kostky, nebo saláty.

Zbytek pečeně necháme vcelku, krájíme studenou jako nářez k večeři.

SVÍČKOVÁ PEČENĚ RYCHLÁ (ANGLICKÁ)

1 kg dobře odleželé svíčkové, 10—15 dkg loje nebo sádla, 6 dkg másla, sůl, pepř, půl lžičky hladké mouky. Tato svíčková pečeně je chutnější z většího kusu masa. Připravujeme ji pro slavnostní příležitost (8—10 osob).

Maso nepereme, jen lehce osušíme hedvábným papírem, odblaníme a odřežeme lůj, opepříme a vložíme na rozpálený lůj nebo tuk do vytopené trouby. Pečeme za častého polévání tukem, a to na každé straně asi 10—12 minut, pak maso vyjmeme, lůj slijeme a na pekáči rozpálíme máslo. Maso na něm dopečeme dalších 5 minut. Opět maso vyjmeme, šťávu podlijeme několika lžícemi polévky. Pečeni krájíme na velmi tenké plátky.

Přílohy: dušená rýže, dušené brambory, smažené brambory, lupínky;
dušená zelenina a majonézové omáčky.

SVÍČKOVÁ V LÍSTKOVÉM TĚSTĚ

Připravíme lístkové těsto (viz str. 315) z polovičního množství. Upečeme rychlou svíčkovou podle předchozího předpisu. Dáme ji vychladnout. Máslové těsto vyválíme do tvaru obdélníku, dlouhého, jako je maso, svíčkovou do něho zabalíme, potřeme vejcem nebo žloutkem a pečeme v dobře vytopené troubě asi 20 minut. Nakrájíme.

Přílohy: opékané brambory;
dušené zeleniny, saláty.

BEEFSTEAKY (BIFSTEKY)

60—75 dkg svíčkové, 7 dkg sádla, 3 dkg másla, sůl, pepř.

Ze svíčkové nakrájíme přes vlákno 5 plátků, lehce je naklepeme, okraje opět dlaněmi shrneme do původního tvaru a výšky. Na železné pánvi rozpálíme sádlo, beefsteaky posolíme, popepříme a na rozpáleném sádle na každé straně 4—5 minut opečeme. Přendáme je na ohřátou mísu, přebytečné sádlo slijeme (upotřebíme pod jiné maso, na opečení brambor), šťávu zaprášíme špetkou hladké mouky, zasmahneme a podlijeme několika lžícemi polévky nebo vody. Přidáme čerstvé máslo a šťávu přelijeme přes beefsteaky. Na jedné pánvi nemůžeme péci dvakrát po sobě v témž omastku, protože by se šťáva z masa přepálila a byla by hořká.

Přílohy: brambory vařené, opečené nebo smažené, pečivo;
dušená zelenina, saláty;
tatarská omáčka, hořčice, worcesterová omáčka, ketčup.

TOURNEDOS (TURNDO)

50 dkg svíčkové, 6 dkg sádla, 3 dkg másla, sůl, pepř.

Ze svíčkové nakrájíme řezy na prst silné. Příprava jako u beefsteaků. Tournedos podáváme na topince černého chleba, po případě položíme navrch sázená vejce. Příloha jako u beefsteaků.

ROŠTĚNKY VÍDEŇSKÉ

60 dkg nízkého, dobře odleželého boku (roštěnce), 7 dkg sádla, 3 dkg másla, sůl, pepř, 1 cibule, lžíce hladké mouky, lžíce sádla na usmažení cibule na ozdobu.

Roštěnky na okraji nařízneme, aby se nekroutily, naklepeme, shrneme do původního tvaru, osolíme, popepříme, poprášíme hladkou moukou a na rozpáleném sádle je na každé straně asi 4 minuty opečeme. Přendáme je na ohřátou mísu, sádlo slijeme, přidáme špetku mouky, zasmahneme, podlijeme několika lžícemi polévky nebo vody a krátce povaříme. Přidáme máslo a šťávu na roštěnky přelijeme. Zatím jsme na jiném plameni usmažili na

sádle na kroužky pokrájenou cibuli, kterou upravíme na povrch roštěnek.

Přílohy: vařené brambory, osmažené vařené brambory, pommes frites, lupínky, rýže;
dušená zelenina, špenát, saláty nebo pečivo.

SILNÁ ROŠTĚNKA DVOJITÁ (RUMPSTEAK)

4 roštěnky dvojnásob silné než obvyklé (každá o váze asi 20 dkg), 10 dkg sádla, lžíce čerstvého másla, sůl, pepř.

Roštěnky na okraji nařízneme, naklepeme, posolíme, shrneme do původní výšky a na rozpáleném sádle na každé straně asi 6 minut opékáme. Přendáme je na ohřátý talíř, sádlo slijeme, přidáme máslo a několik lžic polévky nebo vody. Povařenou šťávu přelijeme přes roštěnky.

Tato roštěnka se připravuje jen z prvotřídního, dokonale odleželého masa.

Přílohy: opečené brambory, smažené brambory;
dušená zelenina, saláty.

BEEFSTEAK TATARSKÝ

50 dkg svíčkové nebo zadního masa, sůl, pepř, 1 žloutek, 1 cibule.

Maso uškrabeme nožem, abychom odstranili blány, a umeleme je na strojku nebo dobře usekáme na jemnou kaši. Přidáme pepř a sůl. Navlhčenou rukou upravíme z masa bochánek, vložíme na mísu, střed bochánku prohloubíme a do něho vložíme syrový žloutek. Kolem masa upravíme kroužky cibule a do nich přidáme ještě koření, jako papriku, pepř, hořčici a pod. Podáváme syrové s bílým i černým chlebem a sekanou cibulí.

ŠKRABANÝ BEEFSTEAK

50 dkg zadního masa, nejlépe svíčkové, 1—2 lžíce vody, sůl, pepř, trochu hladké mouky, 6 dkg sádla na pečení, 4 dkg másla.

Maso uškrabeme nožem, aby v něm nezůstaly šlachy a bylo zcela hladké. Osolíme, opepříme, přidáváme po lžících vodu, až vznikne hladká směs. Na prkénku opláchnutém vodou utvoříme placičky ve tvaru beefsteaků a pečeme je po každé straně 3 minuty. Přendáme je na teplou mísu, sádlo slijeme, přidáme trochu polévky, povaříme, přidáme máslo a šťávu přelijeme na beefsteaky.

Přílohy: černý chléb, syrová sekaná cibule, hořčice nebo kečup;
brambory, rýže;
zelenina, salát, špenát a pod.

PLACIČKY Z MLETÉHO MASA

40 dkg hovězího masa, koflík vody, sůl, pepř, asi 5 dkg mouky, 10 dkg tuku.

Maso dvakrát umeleme na masovém strojku, přidáme sůl, pepř a po částech přidáváme studenou vodu, kterou metlou do masa dobře zašleháme. Maso necháme nejméně ½ hod. odpočinout, aby se voda do masa vsákla. Vmícháme mouku a rukou omočenou ve vodě tvoříme menší placičky, které prudce po obou stranách opečeme na tuku. Podáváme se sekanou cibulí nebo s hořčicí.

Přílohy: chléb, brambory, bramborová kaše, bramborový salát.

HOVĚZÍ JAZYK VAŘENÝ

1 jazyk, kořenová zelenina, sůl, 1 cibule.

Jazyk omyjeme a vaříme mírným varem do měkka jako hovězí maso. Zeleninu přidáme do polévky, ve které se jazyk vaří, až v poslední půlhodině. Uvařený jazyk vložíme do studené vody, aby se snadno loupal. Polévku upotřebíme částečně na omáčku nebo na podlití, děláme-li jazyk zapečený. Vařený jazyk podáváme se sardelovou nebo polskou omáčkou (viz str. 177—8).

Zbytek studeného jazyka osmažujeme jako řízek, obalený ve vejci a strouhance nebo v těstíčku.

Podáváme s dušenou zeleninou, bramborovou kaší a saláty .

HOVĚZÍ JAZYK PEČENÝ SE SARDELOVÝM MÁSLEM

1 jazyk, 1 cibule, 10 dkg másla nebo tuku, 5 dkg slaniny, 6 sardelí, citronová šťáva, strouhanka podle potřeby.

Polovinu másla utřeme s vykostěnými sardelemi a potřeme tím vařený jazyk. Druhou polovinu másla rozpálíme, přidáme jemně pokrájenou cibuli, osmahneme a jazyk na ni vložíme. Podlijeme trochou polévky a spíše pečeme, než dusíme, do červena. Povrch posypeme strouhankou a zapečeme.

HOVĚZÍ JAZYK UZENÝ VAŘENÝ

Uzený hovězí jazyk dáme do horké vody vařit bez přidání zeleniny a vaříme mírným varem do měkka. Měkkost zkoušíme píchnutím masovou vidličkou do špičky, která bývá nejtvrdší. Měkký vyjmeme, dáme krátce do studené vody a oloupeme. Je-li třeba jazyk přihřát, vložíme jej do trochy polévky, v níž se vařil. Podáváme teplý nebo studený.

Přílohy k teplému jazyku: bramborová kaše, osmažené brambory a špenát, hrachová kaše, zelený hrášek dušený s mrkví.

Přílohy k studenému jazyku: majonéza, rosol, studené omáčky.

HOVĚZÍ LEDVINKY DUŠENÉ

60 dkg ledvinek, 1 středně velká cibule, 5 dkg sádla nebo tuku, sůl, pepř, kmín, lžíce hladké mouky.

Ledvinky rozpůlíme, žilky a tuk vykrojíme a ledvinky nakrájíme příčně na plátky. Vypereme v několika vodách a necháme okapat. Na tuku zpěníme jemně krájenou cibuli a ledvinky na ní osmahneme, přidáme koření a dusíme je pod pokličkou ve vlastní šťávě nebo je jen mírně podlijeme. Jakmile jsou měkké, necháme šťávu vysmahnout, zaprášíme je moukou, necháme opražit, aby šťáva byla hnědá, znovu trochu podlijeme a krátce podusíme. Solíme je až před podáváním, jinak ztvrdnou. Pro změnu můžeme někdy šťávu zalíti koflíkem kyselé smetany.

Přílohy: těstoviny, brambory, rýže, knedlíky, bramborová kaše; hlávkový salát.

VEMÍNKO SMAŽENÉ

$^1/_2$ kg vemínka, 1 cibule, kořenová zelenina, 2 lžíce hladké mouky, 2 vejce, asi 15 dkg strouhanky, 12—15 dkg tuku na smažení.

Vemínko uvaříme v osolené vodě téměř do měkka (vařit asi 3 hodiny), pak přidáme zeleninu a cibuli a vaříme, až je měkké, že sklouzne volně s vidličky. Necháme je vychladnout, vývar upotřebíme na bílou nebo zapraženou polévku. Vemínko nakrájíme na tenké plátky, posolíme, obalíme v hladké moucě, rozšlehaném vejci a strouhance a smažíme v rozpáleném tuku při středně velkém plameni. (Podrobný postup při smažení viz str. 76.)

Smažit je můžeme také v těstíčku: 2 vejce, asi 7 dkg hladké mouky, sůl, zelená petržel, 15 dkg tuku na smažení. Vejce dobře rozmícháme s moukou, po případě přidáme trochu sodovky nebo piva, přidáme špetku soli a sekanou zelenou petržel. Těsto musí mít hustotu jako na kapání. Plátky vemínka osolíme, obalíme v hladké mouce a v těstíčku a hned je klademe do rozpáleného tuku.

Přílohy: bramborová kaše, osmažené brambory, nové brambory s petrželí; hlávkový nebo míchaný salát a zeleninové saláty s majonézou.

ZADĚLÁVANÉ DRŠŤKY

$1^1/_2$ kg dršťek, 10 dkg kořenové zeleniny, 8 dkg tuku, 8 dkg polohrubé mouky, na špičku nože pepře, sladké papriky, 1 stroužek česneku, špetka majoránky, 15 dkg vařeného uzeného masa, zelená petržel nebo celerová nať.

Dršťky oškrabeme nožem ve všech záhybech, špinavé okraje odřežeme, dršťky vypereme v několika vodách a dáme vařit. Zároveň přistavíme vařit vodu k výměně. Po půlhodinovém varu vodu s dršťek slijeme a nalijeme na ně novou, horkou vodu. Vaříme je 2—3 hodiny, skoro do měkka. Pak přidáme zeleninu a vaříme je společně ještě asi hodiny, až jsou úplně měkké. Vyjmeme je z vody a necháme vychladnout. Z tuku a mouky uděláme žlutou jíšku, zalijeme ji po částech polévkou z dršťek, vždy dobře zamícháme, aby se neutvořily kousky a povaříme na hustotu omáčky. Přidáme utřený česnek, na lžičce tuku osmahnutou papriku pro barvu, majoránku, pepř a povaříme. Do hotové omáčky přidáme na tenké nudličky pokrájené dršťky, usekané uzené maso a usekanou zelenou nať. Poněvadž vaření dršťek trvá déle, můžeme si práci rozdělit na dva dny. Prvý den je vaříme bez zeleniny, druhý den přidáme zeleninu a uvaříme omáčku.

Přílohy: brambory vařené ve slupce nebo slané rohlíky.

HOVĚZÍ MOZEK SMAŽENÝ

$^1/_2$ kg mozku, 2 vejce nebo 3 uspořené bílky, 2 koflíky strouhanky, trochu hladké mouky, sůl, 12—15 dkg tuku na smažení.

Mozek spaříme horkou vodou, vložíme do studené vody a blány ihned sloupneme. Rozkrojíme jej na plocho na porce ke smažení, posolíme, obalíme v hladké mouce, vejcích a strouhance a smažíme zvolna na rozpáleném tuku.

Přílohy: bramborová kaše, nové brambory se zelenou petrželí, pečivo; tatarská omáčka.

SALÁT Z HOVĚZÍHO LÍČKA NEBO Z VOLSKÉ TLAMY

$^1/_2$ kg líčka.

Marináda: 4 lžíce oleje, 2 lžíce octa nebo citronové šťávy, 1 menší cibule, 2 lžičky hořčice, 1 lžička utřených sardelí, worcesterská omáčka.

Další přísady: 3 kyselé okurky, 3 rajčata.

Maso uvaříme se zeleninou a cibulí. Vychladlé pokrájíme na tenké lupínky, pokrájíme i okurky a rajčata. Přípravy na marinádu spojíme, rozkvedláme v hrníčku a nalijeme na maso. Necháme několik hodin proležet a podáváme s chlebem.

TELECÍ MASO

Telecí maso poskytuje nedospělý skot ve stáří 8—10 neděl. Maso má růžovou barvu; připravujeme je pečené, dušené, smažené, narychlo opékané jako minutky, na které se pro svou jemnost obzvláště hodí. Řidčeji je připravujeme vařené, a to spíše jen v dietní kuchyni. Telecí maso před přípravou nenakládáme, ani nespařujeme vřelou vodou, aby zbělelo, jak bývalo dříve zvykem.

TELECÍ MASO ZADĚLÁVANÉ, VAŘENÉ

60 dkg masa z plece nebo hrudí, kořenová zelenina, malý kousek cibule, sůl, 5 dkg másla nebo tuku, 2 lžíce hladké mouky, květ, zelená petržel.

Maso vcelku vložíme do osolené vody a vaříme asi $^1/_4$ hodiny, pak přidáme zeleninu a dovaříme do měkka. Z másla a mouky uděláme světlou jíšku, zalijeme ji po částech polévkou z masa, vymícháme ji do hladka a zředíme na hustou omáčku. Vložíme do ní na kousky pokrájené maso, přidáme

květ a zelenou petržel. Podáváme s nudlemi, květákem, rýží a houskovými malými knedlíčky. Viz přílohy str. 37.

TELECÍ MASO KLÍNKOVANÉ, STUDENÉ

70 dkg telecího ořechu nebo frikanda, 2 znojemské okurky, 10 dkg uzeného jazyka nebo morav. uzeného masa, sůl, 1 malá cibule, kousek mrkve, celeru a petržele, 5 pepřů, 2 nová koření, malý bobkový list, podle chuti octa. Osolené maso klínkujeme okurkou a uzeným masem.

(Klínkování masa viz str. 74.)

V rendlíku svaříme ve vodě koření a zeleninu, přidáme ocet a do vřelého dáme vařit připravené, je-li potřeba motouzem svázané maso. Uvaříme je do měkka, necháme v odvaru do příštího dne vychladnout. Pak maso zabalíme do pergamenu a uložíme v chladnu. Ze zbylého odvaru uděláme rosol (příprava rosolu viz str. 131).

Před upotřebením maso pokrájíme na tenké porce, srovnáme na mísu a zdobíme sekaným rosolem. Dobře vychlazené maso můžeme potřít rosolem. (Potírání rosolem viz str. 131.) Podáváme se studenými omáčkami (viz str. 132).

DUŠENÉ TELECÍ

1/2 kg telecího plecka nebo krku, 1 menší cibule, 5 dkg másla nebo tuku, odvar zeleniny nebo polévka, lžička hladké mouky, sůl.

Na tuku zpěníme jemně pokrájenou cibuli, až je sklovitá, přidáme na kousky pokrájené maso, osolíme, podusíme ve vlastní šťávě a pak podlijeme vývarem. Dusíme téměř do měkka, poprášíme moukou, vysmahneme a podlijeme. Podlité dodusíme.

Přílohy: rýže, brambory, nočky, těstoviny;
saláty.

TELECÍ MASO V RÝŽI (RISOTO)

1/2 kg telecího masa, plec, krk nebo hrudí, 1 menší cibule, 2 rajská jablíčka, 5 dkg másla nebo tuku, koflík jemně sekané kořenové zeleniny, 20 dkg rýže, 5 dkg sýra na strouhání.

Na tuku zpěníme cibuli, přidáme na drobné kostičky pokrájené telecí maso a dusíme tak dlouho, až šťáva vysmahne. Pak přidáme zeleninu, oloupaná rajská jablíčka, ještě společně podusíme a přidáme přebranou, vypranou a spařenou rýži, podusíme ji s masem, přisolíme, přidáme polévku a dusíme pod poklicí do změknutí. Hotový pokrm posypeme strouhaným sýrem. Podáváme se salátem z rajských jablíček a hlávkovým salátem.

TELECÍ ZADĚLÁVANÉ SE ZELENINOU

60 dkg plecka, hrudí nebo krku, 3 dkg másla nebo tuku, kořenová zelenina: lžíce pokrájeného celeru, lžíce petržele a lžíce mrkve, malá cibule; 3 dkg másla nebo tuku, 3 dkg hrubé mouky na jíšku, půl květáku, zelená petržel, do omáčky 1 žloutek a půl koflíku mléka, sůl, květ.

Na 3 dkg másla podusíme jemně pokrájenou zeleninu, později přidáme i pokrájenou cibuli, přidáme na menší kousky pokrájené maso, osolíme a dusíme nejdříve ve vlastní šťávě, pak mírně podléváme. Na růžičky rozebraný květák vaříme v osolené vodě zvlášť. Mezitím uděláme z másla a mouky světlou jíšku, po částech ji zalijeme vodou z květáku, vymícháme do hladka na hustou omáčku a přidáme ji k masu. Vše společně povaříme, přidáme květ a zelenou sekanou petržel, po případě zjemníme ještě žloutkem, rozkverlaným v mléce a přidáme vařený květák.

Přílohy: dušená rýže, vařené těstoviny, spaghetti, makarony nebo malé houskové knedlíčky (viz str. 37).

TELECÍ MASO NA PAPRICE

60 dkg telecího plecka nebo krku, 6 dkg másla nebo tuku, 1 středně velká cibule, sůl, sladká paprika, lžíce hladké mouky.

Na tuku zpěníme jemně nakrájenou cibuli, přidáme rovnou lžičku sladké papriky a podusíme. Maso vcelku opláchneme, nakrájíme na kostky, přidáme k cibuli a osmahneme. Přiklopíme pokličkou a dusíme do vysmahnutí šťávy. Pak maso zaprášíme moukou, opražíme a povaříme.

Pro změnu chuti můžeme přidat oloupané rajské jablíčko nebo smetanu nebo oboje.

Přílohy: noky, těstoviny, knedlíky, brambory, rýže, pečivo.

TELECÍ PEČENĚ

K pečení se hodí maso z kýty, ledvina nebo hřbet, plec, hrudí a kolena. Hrudí pro větší vydatnost nadíváme.

1 kg masa, 10 dkg tuku, másla nebo sádla, 1/2 cibule, špetka hladké mouky.

Na pekáči rozpustíme tuk, utěrkou otřené a posolené maso na něj vložíme a na všech stranách opečeme. Přidáme vcelku cibuli. Při pečení poléváme vlastní šťávou, není-li jí dostatek, přidáme trochu polévky nebo vody. Pečeme asi 1—1 1/2 hodiny. Když je maso dostatečně měkké, šťávu zahustíme špetkou hladké mouky a povaříme. Aby mouka neutvořila hrudky, můžeme ji rozkvedlat v trošce studené vody. Pod pečeni můžeme dát umělý tuk a máslo přidat do hotové šťávy pro zjemnění.

Přílohy: knedlíky, těstoviny, rýže, brambory;
saláty, zelenina, kompot.

TELECÍ PEČENĚ NA SLANINĚ SE SMETANOU

1 kg masa, 6 dkg slaniny, 4 dkg másla nebo tuku, sůl, 1/4 l kyselé smetany, rovná lžíce hrubé mouky, citronová šťáva.

Slaninu pokrájíme na proužky a maso jí prošpikujeme. Zbytek slaniny drobně pokrájíme, částečně přeškvaříme na pekáčku nebo rendlíku, přidáme ostatní tuk a osolené maso po všech stranách opečeme. Pak mírně podlijeme a za častého podlívání vlastní šťávou upečeme do měkka. Hotové maso vyjmeme, šťávu zalijeme smetanou, ve které jsme rozkvedlali mouku, a krátce povaříme. Šťávu přecedíme a přidáme citronovu šťávu.

Přílohy: brambory, knedlíky, rýže;
saláty, kompoty.

TELECÍ HRUDÍ NADÍVANÉ

1—$1^1/_4$ kg telecího hrudí se špičkou, 8 dkg másla nebo tuku, sůl, lžička hladké mouky. Nádivka ze žemlí nebo ze strouhanky nebo z těstovin (viz předpisy níže).

Telecí hrudí otřeme vlhkou utěrkou, vykostíme, uděláme kapsu (viz obr. č. 10), naplníme nádivkou asi do $^3/_4$ a zašijeme. Osolené maso vložíme na pekáček na rozpálený tuk, nádivkou navrch, opečeme na obou stranách a podlijeme trochou vody. Pečeme asi $1^1/_2$ hodiny. Aby se maso nepřichytilo na pekáček, dáváme pod ně vyňatá žebra. Hotovou šťávu zaprášíme moukou.

Přílohy: brambory, zeleniny, rýže;
saláty a kompoty.

NÁDIVKA ZE ŽEMLÍ

12 dkg housky, 3 dkg tuku, 3 dkg slaniny, $^1/_4$ l mléka, 2 vejce, sůl, zelená petržel.

Housku pokrájenou na drobné kostičky polijeme rozpuštěným tukem, na kostičky pokrájenou rozpuštěnou slaninou a mlékem, do kterého jsme rozkvedlali žloutky a sůl. Necháme asi hodinu stát. Pak ušleháme ze dvou bílků tuhý sníh, lehce vmícháme do připravené hmoty.

NÁDIVKA ZE STROUHANKY

9 dkg bílé strouhané housky (před strouháním odkrojíme kůrku), 2 vejce, 3 dkg slaniny, 3 dkg tuku, 4 lžíce mléka, sůl.

Polovinu strouhané housky navlhčíme mlékem a přidáme k tuku, utřenému se žloutky a solí. Polijeme na kostičky pokrájenou, rozpuštěnou slaninou a lehce vmícháme ze dvou bílků tuhý sníh, který zasypeme druhou polovinou strouhané housky.

NÁDIVKA Z TĚSTOVIN

$^1/_4$ kg makaronů, 4 dkg másla nebo tuku, sůl, květ, zelená petržel, 2 až 3 vejce.

Makarony uvaříme v osolené vodě do měkka. Máslo v misce mírně nahřejeme a utřeme se žloutky. Přidáme sekanou petržel, květ a uvařené, vodou propláchnuté makarony. Nakonec přimícháme tuhý sníh z bílků. Do této nádivky

můžeme přidat zbytky masa nebo šunky a kousek květáku nebo zeleného hrášku nebo jen rajský protlak.

TELECÍ HRUDÍ JAKO RULÁDA S PÁRKY

1 kg hrudí, 6 dkg másla nebo tuku, lžička sladké papriky, sůl, lžička hladké mouky, 4 malé párky.

Hrudí vykostíme, rozřízneme na plocho a naklepeme. Na obou stranách je osolíme, jednu stranu poprášíme paprikou, poklademe na dlouho položenými párky, pevně stočíme a ovážeme motouzem. Na pekáči rozehřejeme máslo nebo tuk, maso na něj vložíme, po obou stranách opečeme, pak mírně podlijeme a za občasného polévání vlastní šťávou upečeme asi za 1 až $1^1/_2$ hodiny. Hotovou šťávu zahustíme moukou, rozkvedlanou v troše studené vody. Na tuto pečeni můžeme místo hrudí použít plecka, rozkrojeného na placku.

Přílohy: brambory se zelenou petrželí nebo opékané, rýže, knedlíky, dušená zelenina;
saláty.

Zbylou pečeni podáváme jako nářez se zeleninovými saláty.

TELECÍ PEČENĚ PIKANTNÍ

1 kg masa, 5 dkg slaniny, 6 dkg másla nebo tuku, 1 kyselá okurka, 1 menší mrkev, 1 menší cibule, rovná kávová lžička hladké mouky na zahuštění, sůl.

Maso protáhneme slaninou; zbytek slaniny pokrájíme, necháme částečně vyškvařit, přidáme pokrájenou cibuli, osmahneme na tom maso se všech stran. Mírně podlijeme a za častého polévání upečeme skoro do měkka. Do šťávy přidáme na jemné nudličky pokrájenou mrkev, necháme ji změknout a přidáme na jemné nudličky pokrájenou okurku (má-li okurka tvrdou slupku, musíme ji oloupat). Povaříme jen krátce, maso vyjmeme a šťávu zahustíme moukou, rozkvedlanou ve studené vodě.

Přílohy: knedlíky, rýže, bramborové krokety;
saláty.

TELECÍ PEČENĚ NA VÍNĚ (PO VLAŠSKU)

60 dkg masa, 5 dkg libového uzeného masa, 1 malá kyselá okurka, 3 dkg slaniny, 2 lžíce na nudličky pokrájené kořenové zeleniny, 5 dkg másla nebo tuku, sůl, 3 zrnka pepře, 1 nové koření, $^1/_{16}$ l bílého vína, rovná kávová lžička hladké mouky na zahuštění.

Maso osolíme a protáhneme pokrájenou slaninou, uzeným masem a okurkou. Zbytek slaniny vyškvaříme, přidáme máslo, kořenovou zeleninu, cibuli a osmahneme. Pak na ni položíme maso, opečeme, trochu podlijeme a pečeme do měkka. Šťávu zaprášíme moukou nebo přidáme mouku, rozkved-

lanou v trošce vody, povaříme a nakonec přilijeme víno. Šťávu procedíme.
Přílohy: opečené brambory, rýže, bramborové krokety, knedlíky;
saláty.

TELECÍ LEDVINA VYKOSTĚNÁ

1 kg masa, sůl, 10 dkg másla nebo tuku, rovná lžička hladké mouky.

Z masa vykrojíme ledvinu a maso vykostíme. Osolíme na obou stranách a ledvinu vložíme opět na původní místo. Pak pečeni sbalíme a sešijeme nebo ovážeme motouzem. Vložíme ji na pekáč s rozpáleným máslem a na všech stranách opečeme. Při mírném podlévání ji pečeme jako telecí pečeni na víně (viz předchozí předpis). Hotové maso vyjmeme a šťávu zahustíme hladkou moukou.

Přílohy: knedlíky, brambory, bramborová kaše, rýže;
zeleniny, saláty, kompoty.

TELECÍ PEČENĚ S PIKANTNÍ NÁDIVKOU (KARLOVARSKÝ KOTOUČ)

1 kg telecího plecka nebo vykostěného hrudí, 10 dkg slaniny, 10—15 dkg uzeného masa nebo šunky, 2 dkg másla, 1 kyselá okurka, 2—3 vejce, 8 dkg másla nebo umělého tuku, lžička hladké mouky.

Plecko rozřízneme na plochou placku, hrudí vykostíme a rozřízneme (obr. č. 10), naklepeme, osolíme, poklademe tenkými plátky slaniny, plátky vařeného uzeného masa nebo šunky, potřeme na kousku másla osmaženými míchanými vejci, částečně prochladlými a na ně ještě nasypeme jemně pokrájenou kyselou okurku. Maso pevně zatočíme, ovážeme motouzem a na rozpáleném másle opečeme. Trochu podlijeme a pečeme za občasného podlévání šťávou asi 1—1½ hodiny. Hotovou omáčku zaprášíme moukou.

Přílohy: brambory vařené i pečené, rýže;
dušená zelenina, saláty, kompot.

TELECÍ KOLENO PEČENÉ

2 telecí kolena, 10—15 dkg másla, lžička hladké mouky.

Oprané koleno osolíme, vložíme na rozpálené máslo, polijeme máslem, a když se zapeče, trochu podlijeme vodou. Pečeme je do měkka asi ¾ hodiny a šťávu pak zaprášíme hladkou moukou. Koleno můžeme též vykostit a maso protáhnout slaninou. Pak dáme méně tuku pod maso.

Přílohy: dušené brambory, knedlíky, bramborový salát;
zelenina, salát.

TELECÍ ŘÍZKY NEBO KOTLETY PŘÍRODNÍ

Základní předpis:

60 dkg telecích řízků (t. j. asi 4 kusy), 8—10 dkg másla nebo tuku, sůl, lžíce hladké mouky.



Telecí krk či karbanátek má krátké maso. Hodí se proto k přípravě gulášu, spíše k mletí než pečení a potom k vaření [illegible] přípravě dietních jídel.

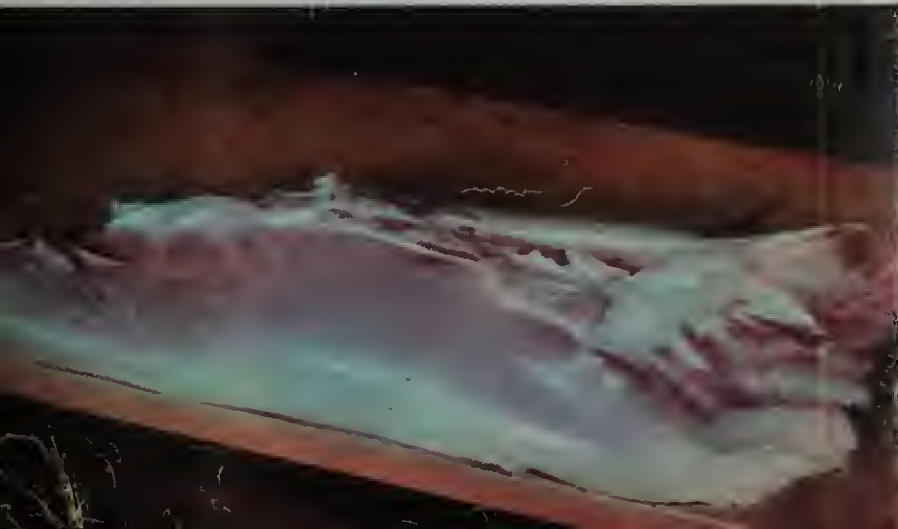
Telecí ledvina je maso ze hřbetu, s ledvinkou. Připravujeme je vcelku jako pečeni, dělené [illegible] — buď smažené nebo dušené. Před dělením vyjmeme ledvinu vcelku a upra[illegible] — pečenou





Telecí ořech má maso prosté šlach, vhodné k přípravě řízků nebo pečení.

Telecí kýta — spodní šál — vhodná na pečení, protože má maso šlach prosté. Dělené a šikmo krájené připravujeme jako řízky.



rozpáleném másle opečeme po každé straně asi 3 minuty. Hotové přendáme na ohřátou mísu, šťávu podlijeme několika lžícemi polévky, povaříme a přes řízky přelijeme.

Přílohy: dušená rýže, bramborová kaše;
dušená zelenina, saláty.

TELECÍ KARBANÁTKY

40 dkg telecí plece nebo krku, 1 žemle, sůl, 3 dkg másla nebo tuku, 1 lžíce sekané cibule, pepř, zelená petržel, 2 vejce, strouhaná žemle podle potřeby, 12—15 dkg tuku na smažení.

Otřené maso rozemeleme na masovém strojku, přidáme namočenou, vymačkanou žemli, na másle zpěněnou, pokrájenou cibuli, zelenou petržel, sůl, pepř, vejce a podle potřeby strouhanou housku. Na pomoučněném prkénku uděláme placičky, které pak v tuku opečeme.

Obměna I. Do směsi přidáme jen žloutky, dáme méně strouhané housky a hotové placičky obalíme v mouce, rozšlehaných bílcích, strouhané housce a smažíme.

Obměna II. Místo housky dáme 2 lžíce ovesných vloček, povařených v osolené vodě na hustou kaši. Ušetříme tím obě vejce, protože vločky maso lépe drží pohromadě. Obou těchto směsí můžeme použít k plnění zeleniny, brambor a paštik.

TELECÍ JÁTRA DUŠENÁ NA CIBULCE

60 dkg jater, 8 dkg sádla nebo tuku, 1 středně velká cibule, lžička hladké mouky, na špičku nože pepře, sůl.

Játra otřeme vlhkou utěrkou a nakrájíme na tenčí kousky. Na pánvi usmažíme jemně nakrájenou cibuli do světležluta, přidáme pokrájená játra, opepříme, osmahneme a za stálého míchání dusíme ve vlastní šťávě, až jsou propečena. Zkusíme rozkrojením jednoho kousku, nejsou-li krvavá, a hotová přendáme na teplou mísu. Šťávu zaprášíme hladkou moukou, zasmahneme, podlijeme asi 3 lžícemi polévky, povaříme a přes játra přelijeme. Solíme je až při přendání na misku.

Přílohy: rýže, brambory, housky;
saláty.

TELECÍ JÁTRA NA SLANINĚ

60 dkg jater, 4 dkg slaniny, sůl, lžíce hladké mouky, 5 dkg másla nebo sádla, na špičku nože pepře.

Na řízky pokrájená játra zbavíme blan, protáhneme je proužky slaniny, posolíme, opepříme a poprášíme hladkou moukou. Na pánvi rozpálíme sádlo, játra na něm na každé straně asi 3 minuty opečeme. Přendáme je na teplou

misku, zbylou šťávu zaprášíme špetkou mouky, zasmahneme, přilijeme několik lžic polévky, povaříme a přes játra přelijeme.

Přílohy: dušená rýže, smažené nebo vařené brambory;
dušená zelenina, saláty.

TELECÍ JÁTRA SMAŽENÁ (VÍDEŇSKÁ)

50 dkg jater, 2 vejce, sůl, 2 lžíce hladké mouky, strouhaná houska podle potřeby, 15 dkg tuku na smažení, 2 dkg másla.

Játra nepereme, rozkrojíme je na 4 plátky, naklepeme, posolíme, obalíme v mouce, vejcích a strouhané housce a na rozpáleném tuku je vysmažíme. Hotové prohřejeme v rozehřátém másle.

Přílohy: bramborová kaše, brambory vařené s petrželí, osmažené, smažené jako hranolky nebo lupínky;
dušená zelenina, špenát, mrkev, salát bramborový a syrové saláty zeleninové.

TELECÍ JÁTRA SMAŽENÁ V TĚSTÍČKU (PAŘÍŽSKÁ)

Postup jako u telecích řízků smažených v těstíčku (viz str. 98).

TELECÍ SRDCE DUŠENÉ NA SLANINĚ

2 telecí srdce, 4 dkg slaniny, 5 dkg másla nebo tuku, sůl, na špičku nože pepře, lžička hladké mouky, 1 menší cibule.

Srdce pokrájíme na tenké plátky a protáhneme slaninou. Na zbytku slaniny a tuku zpěníme jemně pokrájenou cibuli, plátky srdce poprášíme moukou a na slanině krátce opečeme. Podlijeme trochou polévky, opepříme a dusíme do měkka. Chceme-li více omáčky, necháme ji vysmahnout, zaprášíme trochou mouky, zapražíme, podlijeme a povaříme. Omáčku můžeme změnit přidáním trochy bílého vína.

Přílohy: brambory, dušená rýže;
červené dušené zelí;
kompot.

BRZLÍK DUŠENÝ

1 telecí brzlík, 3 dkg másla nebo tuku, 1 menší cibule, sůl, špetka pepře, 3 dkg slaniny, odvar zeleniny, lžička hladké mouky, sůl.

Brzlík povaříme asi 5 minut v osolené vodě, přendáme do studené, pak pokrájíme na kousky. Na drobno pokrájenou slaninu necháme zesklovatět, přidáme pokrájenou cibuli, osmahneme do světležluta, vložíme na ni posolený brzlík a opečeme jej. Pak přidáme špetku pepře, podlijeme odvarem zeleniny a dusíme do měkka. Hotový zaprášíme hladkou moukou, necháme ji dobře zasmahnout a znovu podlijeme. Dusíme ještě malou chvíli, aby omáčka zhoustla.

Přílohy: malé nočky, rýže, těstoviny;
zelenina, saláty.

TELECÍ BRZLÍK DUŠENÝ NA PAPRICE

50 dkg brzlíku, 8 dkg másla nebo tuku, 1 malá cibule, sůl, na špičku nože sladké papriky, lžička hladké mouky.

Brzlík povaříme 5 minut v osolené vodě, ponoříme do studené vody a necháme okapat. Na tuku zpěníme jemně pokrájenou cibuli, přisypeme papriku, osmahneme, přidáme na kousky pokrájený brzlík, podusíme ve vlastní šťávě a pak podlijeme. Dusíme do měkka, necháme vysmahnout, zaprášíme hladkou moukou, opražíme, podlijeme a dodusíme.

Přílohy: malé třené nočky, brambory, těstoviny.

TELECÍ BRZLÍK SMAŽENÝ

$^1/_2$ kg brzlíku, 3 dkg hladké mouky, 2 vejce, 1 bílek, 10—15 dkg tuku na smažení, 2 dkg másla, strouhaná houska podle potřeby.

Očištěný brzlík povaříme v osolené vodě asi 5 minut, pak vložíme do studené vody, vyndáme, necháme okapat a otřeme. Obalíme v hladké mouce, vejci a housce a na rozpáleném tuku jej usmažíme. Hotový můžeme pokapat rozehřátým máslem.

Přílohy: brambory, bramborová kaše;
saláty, tatarská omáčka.

TELECÍ MOZEČEK S VEJCI

2 telecí mozečky, 7 dkg másla, 1 menší cibule, sůl, 3—4 vejce, zelená petržel.

Mozečky ponoříme se sítem do horké vody, přelijeme studenou a odblanujeme. Na másle zpěníme jemně pokrájenou cibuli, přidáme pokrájené mozečky, posolíme a dusíme na tuku, až jsou produšeny. Pak do nich přilijeme rozmíchaná, osolená vejce a mícháme do ztuhnutí. Hotové dáme na misku a posypeme zelenou sekanou petrželí.

Přílohy: pečivo, chléb, brambory;
salát.

TELECÍ MOZEČEK SMAŽENÝ

2 mozečky, sůl, 2 vejce, po případě jeden bílek a 1 vejce, hladká mouka a strouhaná houska podle potřeby, 15 dkg tuku na smažení, 2—3 dkg másla.

Mozečky odblaníme, jak uvedeno v předchozím předpise, větší kousky na plocho rozřízneme, posolíme, obalíme v mouce, vejcích a strouhané housce a na rozpáleném tuku vysmažíme do zlatova. Hotové pokapeme rozehřátým máslem.

Přílohy: bramborová kaše, smažené brambory, vařené brambory, osmažené brambory;
tatarská omáčka, saláty.

TELECÍ NOHY SMAŽENÉ

4 telecí nohy, 2 vejce nebo 1 vejce a 2 bílky, hladké mouky podle potřeby, sůl, 15 dkg tuku na smažení, 2 dkg másla.

Telecí nohy dobře očistíme, vyjmeme velké kosti, pokud je nevykostil řezník, a nohy uvaříme v osolené vodě do měkka. Pak vyjmeme i malé kosti, klihovatou část posolíme, obalíme v mouce, v rozšlehaných vejcích a strouhané housce a smažíme na rozpáleném tuku. Hotové pokapeme máslem. Podáváme horké a čerstvé.

Přílohy: bramborová kaše, dušené brambory, bramborový salát; zeleninové saláty.

TELECÍ KOŘÍNEK SE SMETANOU

60—70 dkg kořínku, 1 cibule, 2 lžíce pokrájené kořenové zeleniny, 4 zrnka pepře, 2 nová koření, půl bobkového listu, malá špetka tymiánu, sůl, několik lžic citronové šťávy, 5 dkg másla nebo tuku, 5 dkg polohrubé mouky, $^1/_8$ l kyselé smetany (po případě 1 žloutek).

Kořínek bez jícnu a chřtánu vypereme a dáme vařit do slané vody s kořenovou zeleninou, s $^1/_2$ cibule a celým kořením. Na másle nebo na tuku zpěníme jemně pokrájenou polovinu cibule, přidáme mouku a uděláme světlou, cibulovou jíšku. Zalijeme ji po částech polévkou z kořínku, vymícháme ji do hladka, povaříme, přidáme na jemné nudličky pokrájené maso a povaříme. Nakonec přilijeme rozkvedlanou smetanu a krátce povaříme.

Přílohy: knedlíky, brambory, rýže.

VEPŘOVÉ MASO

Vepřové maso je zvláště vhodné na pečení, rožnění a smažení, zvláště je-li z mladších kusů, avšak pro přípravu rychlým způsobem je nutné, aby bylo dobře propečeno. Ze starších kusů připravujeme spíše guláše a sekané pečeně či karbanátky.

OVAR

Na ovar jest nejvhodnější maso z hlavy, po případě jazyk nebo srdce. Maso vložíme do horké vody, osolíme a vaříme do měkka. Podáváme se strouhaným křenem nebo hořčicí a černým chlebem. Rozkrájené maso pokropíme trochou polévky, aby nebylo suché.

ŽEBÍRKA VAŘENÁ V ZELENINĚ

$^1/_2$ kg žebírek, $^1/_2$ kg zeleniny (mrkve a brukve), sůl, půl cibule, lžička hladké mouky na zahuštění.

Opraná žebírka vaříme v horké osolené vodě. Vody dáme jen tolik, aby byla žebírka potopena, přidáme kousek cibule. Na rendlík dáme na větší nudličky pokrájenou zeleninu, zalijeme ji několika naběračkami polévky z masa a dusíme. Měkkou zeleninu zaprášíme lžičkou hladké mouky a povaříme. Pak přidáme na porce pokrájené vařené maso, necháme ještě v zelenině krátce povařit a podáváme.

Přílohy: brambory vařené ve slupce a na tuku vcelku opečené.

ŠUNKA VAŘENÁ

Šunku vložíme do horké vody, zakryjeme poklicí, a jakmile se začne voda vařit, zmírníme var. Asi po 1—1$^1/_2$ hodině varu ji obrátíme a dovaříme. Jak je měkká, poznáme píchnutím velkou vidličkou. Jde-li lehko vytáhnout, je maso dosti měkké. Když budeme podávat šunku teplou, stáhneme hned kůži od širšího konce k noze. Pro podávání na studeno necháme kýtu v kůži vychladnout.

UZENÉ MASO VAŘENÉ

$^1/_2$ kg uzeného masa.

Uzené maso vkládáme do vařící vody, nesolíme, přidáme jen kousek cibule a vaříme, až je dostatečně měkké.

Přílohy: bramborová kaše, knedlik, zelí.

VEPŘOVÉ ŘÍZKY NEBO KOTLETY DUŠENÉ

4 řízky neb kotlety, 5 dkg sádla, lžička hladké mouky, sůl.

Řízky naklepeme, kotlety ještě uvolníme od kosti, posolíme a popprášíme hladkou moukou. Na pánvi rozpálíme sádlo, řízky na něm na každé straně opečeme do červena a podlijeme trochou vody. Dusíme je za občasného podlévání do měkka.

Přílohy: brambory, rýže, dušená zelenina, saláty.

VEPŘOVÝ GULÁŠ

60 dkg plecka nebo ramínka, 3 dkg sádla, sůl, 1 cibule, kmín, sladká paprika, lžíce hladké mouky.

Na sádle zpěníme drobně pokrájenou cibuli, přidáme na kostky pokrájené maso, osolíme, přidáme kmín, dobře je podusíme nejdříve bez podlívání a pak podlijeme vždy jen malou naběračkou vody a necháme šťávu vysmahnout. Šťávu zaprášíme moukou, zasmahneme, pak znovu podlijeme a maso dodusíme do měkka.

Přílohy: Brambory, rýže, těstoviny, nočky, bramborové knedlíky.

Obměna I: Místo zaprášení moukou můžeme zahustit šťávu asi 3 dkg strouhaného chleba.

Obměna II: Přidáme-li do šťávy trochu rajských jablíček a krátce je podusíme a povrch posypeme osmaženou cibulkou, máme guláš cikánský.

GULÁŠ SZEGEDINSKÝ

60 dkg tučného masa z bůčku nebo ramínka, 3 dkg sádla, 1 středně velká cibule, sůl, kmín, sladká paprika, asi 1/4 kg kyselého zelí, 2 dkg sádla a 2 dkg polohrubé mouky na jíšku, 1/4 l kyselé smetany.

Na sádle zpěníme jemně pokrájenou cibuli, přidáme na menší kousky pokrájené maso, podusíme, osolíme a přidáme koření. Dusíme nejdříve ve vlastní šťávě, pak mírně podlijeme. Když jest maso částečně měkké, přidáme k němu 2/3 kyselého zelí i s lákem. Dusíme ještě tak dlouho, až je zelí poloměkké. Pak uděláme ze sádla a mouky světlou jíšku a přidáme ji k masu. Povaříme jen krátce a můžeme přidat kyselou smetanu. Do hotového pokrmu pak zamícháme zbývající 1/3 syrového zelí.

Přílohy: knedlíky, chléb, žemle.

VEPŘOVÁ PEČENĚ

60 dkg pečínky (carré), sůl, kmín.

Maso posolíme, pokmínujeme, vložíme na pekáček a trochu podlijeme. Pečeme v troubě, z počátku poléváme jen tukem a vlastní šťávou. Když se maso zapeče, přidáme teprve vodu nebo polévku. Během pečení maso obrátíme. Pečeme asi 1—1 1/2 hodiny.

Přílohy: houskové a moučné knedlíky, knedlíky z vařených brambor, ze syrových brambor, brambory;
saláty, všechny druhy zelí.

SELE PEČENÉ

1 sele, 6 dkg másla, 6 dkg slaniny, sůl, kmín, 1/4 l piva.

Sele rozřízneme na břichu k prvnímu žebru, vykucháme, vymyjeme, vysolíme a pokmínujeme. Dutinu břišní naplníme žemlemi, zašijeme a po délce propíchneme dlouhou špejlí. Přední nohy smáčkneme. Pekáč vymastíme máslem nebo slaninou, příčně položíme dvě vařečky, na ně dáme sele, potřeme máslem a položíme na hřbet. Při pečení potíráme slaninou, máslem a pivem. Asi po hodině pečení obrátíme sele hřbetem nahoru, potíráme a dopečeme. Trouba nesmí být příliš horká, aby se neudělaly puchýře. Jinak musíme puchýře propíchnout. U hlavy musíme zvlášť dobře propéci, ouška přitom chráníme papírovými kornoutky. Pečeme celkem asi 2 hodiny. Hotové rozstříháme, upravíme do původního tvaru na mísu a podáváme.

Přílohy: brambory, bramborová kaše;
salát, křen, zeleninové saláty.

VEPŘOVÝ BŮČEK NADÍVANÝ

70 dkg bůčku, sůl, kmín. Nádivka: 5 dkg másla, 3 vejce, 2 žemle (10 dkg), 1/8 l mléka, sůl, květ, zelená petržel, asi 3—4 lžíce strouhané housky.

Bůček opláchneme, vykostíme, uděláme do něho kapsu, posolíme a naplníme nádivkou asi do 3/4, aby měla možnost nabývat. Vložíme jej na pekáček, podlijeme horkou vodou a dusíme nejdříve kůží dolů, pak obrátíme a kůžičku nařežeme na úzké proužky. Pečeme asi 1—1 1/2 hodiny, až je kůrka křupavá. Hotovou pečeni krájíme na tenké řezy.

Zbylý bůček podáváme studený se salátem a chlebem.

Přílohy: brambory, jemný knedlík;
salát.

Nádivka:

Žloutky, máslo a lžíci strouhané housky třeme, až se spojí, přidáme na tenké plátky nakrájené, v mléce namočené žemle, smícháme vše dohromady s květem a zelenou petrželí, přisolíme a nakonec přidáme tuhý sníh a ostatní strouhanou housku.

VEPŘOVÁ PEČENĚ PIKANTNÍ

60 dkg libového masa z kýty, sůl, pepř, 3 dkg slaniny, 2 kyselé okurky, asi 5 dkg uzeného masa (možno vynechat), 1 cibule, 3 dkg slaniny, 1 mrkev a lžička hladké mouky.

Žloutky, máslo a lžíci strouhané housky třeme, až se spojí, přidáme na krájíme na klínky a maso jimi prošpikujeme. Na rendlíku rozpustíme ostatní slaninu, přidáme na drobno pokrájenou cibuli, lehce ji zasmahneme a maso na ní po všech stranách opečeme. Pak je dusíme, podlité malým množstvím vody a později dáme do trouby opéci. Když je měkké, přidáme na jemné nudličky pokrájenou mrkev, chvíli ji ve šťávě podusíme, později přidáme na nudličky pokrájenou okurku. Okurku povaříme jen zcela krátce a šťávu zahustíme lžičkou hladké mouky rozkvedlané v trošce studené vody.

Přílohy: moučné i houskové knedlíky, bramborové krokety, rýže;
saláty.

VEPŘOVÁ PEČENĚ NA SMETANĚ

60 dkg svíčkové nebo zcela libového masa z kýty, 3 dkg tuku, 4 dkg slaniny, 2 lžíce hrubě pokrájené zeleniny: celer, petržel, mrkev, sůl, pepř, 1 cibule, vrchovatá lžíce hrubé mouky a 1/4 l kyselé smetany.

Maso posolíme, popepříme a prošpikujeme slaninou. Na tuku osmahneme pokrájenou zeleninu, přidáme cibuli a maso na ní prudce opečeme. Pak podlijeme a dusíme, později maso opečeme v troubě. Hotové maso vyjmeme, šťávu přelijeme i se zeleninou do hrnku, ve kterém jsme rozkvedlali smetanu s moukou, a za stálého kvedlání svaříme do zhoustnutí. Hotovou prolisujeme a přidáme maso.

Přílohy: knedlíky, bramborové krokety;
kompoty.

VEPŘOVÁ SVÍČKOVÁ NA ROŠTU (PANENSKÁ)

60—70 dkg svíčkové, 3 lžíce oleje, sůl, pepř.

Maso osolíme, opepříme a potřeme olejem. Položíme na rozpálený rošt a na každé straně opékáme asi 8—10 minut, podle velikosti a tloušťky.

Přílohy: smažené bramborové lupínky nebo hranolky.
saláty, dušené zeleniny, hořčice, kečup, worcesterová omáčka.

VEPŘOVÉ ŘÍZKY NEBO KOTLETY PŘÍRODNÍ RYCHLÉ

4 vepřové kotlety nebo řízky z kýty, sůl, lžíce sádla (4 dkg), lžíce hladké mouky, kmín.

Kotlety naklepeme, od kosti do poloviny uvolníme, aby se dobře propekly, posolíme a poprášíme hladkou moukou. Na železné pánvi rozpálíme sádlo, kotlety na něm po každé straně asi 3 minuty opečeme. Hotové přendáme na ohřátou mísu, šťávu podlijeme několika lžícemi polévky nebo vody, krátce povaříme s přidáním špetky kmínu a na kotlety přelijeme.

Přílohy: dušená rýže, brambory, bramborová kaše, smažené brambory, hranolky a lupínky, rohlíky a chléb;
saláty a dušená zelenina.

Obměny: Do omáčky přidáme podušené hříbky; máme kotlety na hříbkách.
„ „ „ hořčici; „ „ na hořčici.
„ „ „ kapary; „ „ na kaparech.
„ „ „ sardele; „ „ na sardelích.

VEPŘOVÁ ŽEBÍRKA NA ROŠTU

4 žebírka, 2 lžíce oleje, sůl, worcesterová omáčka.

Žebírka nemyjeme, otřeme je na povrchu utěrkou, naklepeme, posolíme a potřeme je na obou stranách olejem. Na rozpáleném roštu je pečeme na každé straně asi 4—5 minut. Podáváme k nim worcesterovou omáčku, kterou koupíme hotovou v lahvičce v potravinářském obchodě.

RAŽNIČE

60—70 dkg masa z kýty, sůl, 2 lžíce oleje.

Maso nakrájíme přes vlákno na ploché kousky jako malé řízky. Lehce je naklepeme, osolíme a potřeme olejem. Pečeme je na rozpáleném roštu na každé straně asi 3 minuty. Podáváme je s drobně pokrájenou cibulí a černým chlebem. Nemáme-li rošt, můžeme je péci na mírně pomaštěné železné pánvi.

VEPŘOVÉ KOTLETY NEBO ŘÍZKY SMAŽENÉ

4 kotlety nebo řízky, 2 zbylé bílky nebo 1 vejce, podle potřeby hladké mouky a strouhané housky, asi 15 dkg tuku na smažení.

Kotlety naklepeme, do poloviny od kosti odřízneme, osolíme, obalíme

v hladké mouce, rozšlehaném vejci nebo bílkách a strouhané housce. Na rozpáleném tuku je smažíme asi 3 minuty na každé straně. (Podrobný postup při smažení viz str. 76.)

Přílohy: brambory dušené, bramborová kaše, nové brambory s petrželí;
saláty, dušená zelenina.

KARBANÁTKY SMAŽENÉ

60 dkg libového vepřového masa nebo část hovězího a část vepřového, špetka pepře, sůl, 1 malá cibule, lžíce sádla nebo slaniny nakrájené na kostičky, 1 vejce, zelená petržel, 1 žemle, 1 bílek, 10 dkg tuku na smažení.

Rozkrájenou slaninu vyškvaříme, přidáme k ní na drobno pokrájenou cibuli a osmahneme ji do světležluta. Maso umeleme na strojku, přidáme namočenou, vymačkanou žemli, osmaženou cibuli, sůl, pepř, petržel na drobno usekanou a vejce. Hmotu dobře spojíme a na pomoučněném prkénku tvoříme karbanátky. Potřeme je bílkem, nastaveným lžící vody, obalíme ve strouhané housce a zvolna smažíme.

Přílohy: bramborová kaše, špenát;
bramborové i zeleninové saláty.

ČEVABČIČI

60 dkg libového vepřového, sůl, pepř, lžíce sádla, lžíce hladké mouky.

Maso umeleme na strojku, osolíme, opepříme a spojíme. Na pomoučněném prkénku utvoříme váleček, z něho nakrájíme šišky jako prst silné a obalíme v mouce. Pánev potřeme malým kouskem sádla a šišky na ní na všech stranách opečeme. Nesmíme smažit ve větším množství tuku, aby čevabčiče chutnaly spíše jako pečené na roštu.

Na roštu je pečeme bez potření olejem.

Podáváme je s černým chlebem a drobně sekanou cibulkou.

VEPŘOVÉ LEDVINKY NA RYCHLO

60 dkg ledvinek, 5 dkg sádla, 1 středně velká cibule, kmín, rovná lžička hladké mouky.

Ledvinky po délce rozkrojíme, tuk vyřízneme, dobře je vypereme, abychom je zbavili pachu moče, necháme okapat v utěrce a dobře vysušíme. Nakrájíme je na silné plátky. Na železné pánvi zpěníme na sádle drobně pokrájenou cibuli, vložíme na ni osušené ledvinky, opepříme, přidáme kmín a opékáme je za občasného zamíchání asi 7 minut, až jsou propečené. Ledvinky zaprášíme trochou hladké mouky, zasmahneme a podlijeme několika lžícemi polévky nebo vody. Osolíme a podáváme.

Přílohy: pečivo, chléb, brambory, rýže;
salát.

VEPŘOVÉ LEDVINKY DUŠENÉ

50—60 dkg ledvinek, 5 dkg sádla, 1 středně velká cibule, kmín, sůl, pepř, lžička hladké mouky.

Postup jako u ledvinek narychlo. Po osmažení na tuku a cibulce je podlijeme polévkou nebo vodou, dusíme téměř do měkka, pak necháme šťávu vysmahnout, zaprášíme moukou, zasmahneme, podlijeme a ještě trochu povaříme.

Přílohy jako u předchozího předpisu.

VEPŘOVÁ KREV S KROUPAMI (JELÍTKOVÝ PRÝT)

½ l vepřové krve, 20 dkg krup, 1 větší cibule, 10 dkg tučného vepřového masa — bůčku, sůl, pepř, česnek, majoránka a jako ořech velký kousek sádla do krup.

Velké kroupy přebereme, vypereme a dáme do osolené vody vařit s kouskem sádla. Tučné vepřové maso umeleme na masovém strojku nebo pokrájíme na malé kostičky. Vyškvaříme je a přidáme na ně k osmažení pokrájenou cibuli. Pak přilijeme krev, zamícháme a přidáme i vařené kroupy. Osolíme, okořeníme a za stálého míchání dusíme, až je všechna krev tmavá.

Můžeme také dát upéci promíchanou směs do vymaštěného pekáčku do trouby.

Přílohy: brambory, kyselé zelí, chléb;
zelný salát.

TLAČENKA DOMÁCÍ

Asi 1 kg masa z hlavy, 1 vepřový jazýček a srdce, ¼ l vepřové krve, sůl, pepř, vepřový žaludek nebo umělé široké střevo.

Oprané maso uvaříme v osolené vodě. Vychladlé nakrájíme na větší kostky, dáme do mísy, přilijeme procezenou krev, přidáme pepř a sůl, zředíme ještě podle potřeby mastnou vrchní polévkou a naplníme do umělého střeva nebo dobře vypraného žaludku. Nesmíme příliš naplnit, protože by tlačenka při vaření praskla. U umělého střeva konce zavazujeme motouzem, žaludek špejlíme a ještě vážeme motouzem. Vaříme zvolna. Asi za 1 hodinu zkusíme píchnutím špejle, nevytéká-li červená krev, pak tlačenku cedníkem vyjmeme, zatížíme prkénkem a závažím a dáme vychladnout.

VEPŘOVÁ HUSPENINA

Asi ¾ kg masa z hlavy a část libového masa nebo kolínko, vepřové nožičky a kousek kůže, 1 cibule, svazek kořenové zeleniny, asi 6 pepřů, ⅛ litru octa, sůl.

Oprané maso, kůže a nožičky dáme do osolené vody vařit; když jsou poloměkké, přidáme zeleninu, ocet a koření a dovaříme. Maso vyjmeme, pokrájíme na kostky, kosti a kůže ještě víc vyvaříme, aby polévka lépe rosolovala. Maso dáme do formy nebo misky, procezenou polévku na ně nalijeme a necháme vychladnout. Dobře utuhlou huspeninu vyklopíme, nakrájíme a podáváme k ní sekanou cibuli a ocet, po případě olej.

Příloha: žitný chléb.

VEPŘOVÝ KOŘÍNEK SE SMETANOU

Viz telecí kořínek se smetanou str. 102.

SEKANÁ Z VEPŘOVÉHO KOŘÍNKU

Viz str. 126.

JATERNICOVÝ PRÝT Z VEPŘOVÉ HLAVY

¾—1 kg masa z hlavy, 10 dkg vepřových jater, 2 žemle, majoránka, na špičku nože pepře, polovinu nového koření, 1 větší stroužek česneku, špetka zázvoru, sůl, malá naběračka mastné polévky.

Játra ponecháme syrová, ostatní maso uvaříme jako ovar (viz str. 102). Pak maso umeleme nebo na hrubo nožem posekáme. Přidáme umletá játra, v masové polévce namočené, vymačkané, rozemleté žemle, okořeníme, osolíme, a je-li třeba, zředíme trochou mastné polévky. Dobře promíchanou směs vlijeme do vymaštěného pekáčku a v troubě pečeme.

SKOPOVÉ MASO

SKOPOVÁ PEČENĚ NA ČESNEKU

Maso ze hřbetu nebo kýty nebo plece ve váze asi 1 kg (počítáme s tím, že se při pečení hodně srazí), lžíce sádla, 2 stroužky česneku, ½ cibule, sůl.

Maso odblaníme a natřeme po všech stranách utřeným česnekem se solí. Na pekáčku rozehřejeme sádlo, přidáme na ně pokrájenou cibuli a maso na něm prudce na všech stranách opečeme. Podlijeme a dusíme pod poklicí, a jakmile částečně změkne, dopečeme je bez poklice v troubě. Vypečený lůj odebíráme; šťávu můžeme zaprášit špetkou hladké mouky a povařit. Musí se jen spojit a nesmí být hustá. Procedíme ji a podáváme zvlášť. Skopové podáváme na horkých talířích.

Přílohy: brambory vařené i opečené.

SKOPOVÉ MASO ZADĚLÁVANÉ S MRKVÍ

75 dkg plecka, 7 dkg másla nebo tuku, 1 menší cibule, 2 lžíce polohrubé mouky, asi ½—¾ kg mrkve, stroužek česneku (možno vynechat).

Na másle zpěníme pokrájenou cibuli, přidáme na kostky pokrájené, osolené maso, osmahneme je, mírně podlijeme a dusíme do měkka. Pak necháme šťávu vydusit, poprášíme moukou, kterou zasmahneme a podlijeme. Do

povařené omáčky přidáme na nudličky pokrájenou mrkev a pod pokličkou společně s masem dodusíme.

Podáváme na ohřátých talířích.

Přílohy: vařené brambory.

SKOPOVÉ MASO ZADĚLÁVANÉ S MAJORÁNKOU

75 dkg plecka nebo předního masa, 3 lžíce na nudličky pokrájené zeleniny (celer, petržel, mrkev), 1 malá cibule, 6 dkg másla, 3 lžíce polohrubé mouky, 1—2 stroužky česneku, majoránka.

Na části másla nebo tuku zpěníme pokrájenou zeleninu a později přidáme cibuli a na kostky pokrájené maso. Podusíme je nejdříve ve vlastní šťávě a pak je podlijeme, přidáme se solí utřený česnek a majoránku a dusíme pod pokličkou do měkka. Na jiném rendlíku připravíme ze zbylé části másla nebo tuku světlou jíšku, zalijeme polévkou nebo vodou, povaříme a přidáme k dušenému masu.

Podáváme s bramborami vařenými ve slupce.

SKOPOVÉ MASO S KAPUSTOU A BRAMBORY (PO IRSKU)

3/4 skopového plecka, 4 dkg másla nebo tuku, 1 velká cibule, asi 3 kapusty, 1/2 kg brambor, sůl, mletý pepř.

Na másle podusíme pokrájenou cibuli, vložíme na ni na kousky pokrájené maso, osolíme, opepříme a dusíme nejdříve ve vlastní šťávě a pak podlité do poloměkka. Pak přidáme košťálu zbavenou a na kousky pokrájenou kapustu, po krátkém podušení přidáme na kostky pokrájené syrové brambory a pod pokličkou vše dodusíme.

SKOPOVÝ GULÁŠ

75 dkg skopové plece nebo kýty, 10 dkg slaniny, 2 lžíce nakrájené kořenové zeleniny, 1 středně velká cibule, malá čtvrtka kapusty, hrst zelených fazolových lusků, pepř, majoránka, sůl, kmín, sladká paprika, 1 stroužek česneku, 25 dkg brambor.

Slaninu pokrájíme na drobné kostečky, vyškvaříme, podusíme na ní nakrájenou zeleninu a cibuli a přidáme na kostky pokrájené maso. Osolíme a dusíme nejdříve ve vlastní šťávě a pak podlité. Když jest maso poloměkké, přidáme koření, pokrájenou kapustu, fazolové lusky, na kostičky pokrájené brambory, přilijeme trochu polévky nebo vody a dusíme, až jsou brambory a zelenina měkké.

Hotový guláš podáváme s brambory.

SKOPOVÝ PILAF (MASO V RÝŽI)

30—40 dkg masa, 1 cibule, 4 dkg másla nebo tuku, sladká paprika, kmín, špetka tlučeného zázvoru, 20 dkg rýže, 3 dkg sýra na strouhání.

Maso opláchneme a nakrájíme na malé kostky. V rendlíku osmahneme na tuku pokrájenou cibuli, vložíme na ni maso, osmahneme, podlijeme, přidáme koření, sůl a dusíme. Když je skoro poloměkké, přidáme vypranou spařenou rýži, přisolíme a přilijeme vody, aby přesahovala na 1 prst přes rýži, přiklopíme poklicí a dusíme na mírném ohni na plotně nebo v troubě, až jest rýže dostatečně měkká, ne však kašovitá. Hotový pokrm vtlačíme do vymazané věncové formy, necháme chvíli slehnout a vyklopíme na mísu. Povrch posypeme strouhaným sýrem, po případě sekaným salámem. V létě a na podzim přidáváme nakonec čerstvá rajčata a zelené paprikové lusky, pokrájené na malé proužky, které chvíli podusíme.

SKOPOVÁ ŽEBÍRKA NA RYCHLO

4 skopová žebírka, lžíce sádla, špetka pepře, sůl, hladká mouka podle potřeby.

Žebírka naklepeme, osolíme, opepříme a poprášíme moukou. Na rozpáleném sádle je na pánvi po obou stranách asi 8 minut opečeme. Hotová přendáme na ohřátou mísu, šťávu podlijeme několika lžícemi polévky nebo vody, povaříme a na žebírka nalijeme. Chceme-li mít šťávu jemnější, slijeme po upečení žebírek sádlo a na pánev přidáme do zalité omáčky čerstvé máslo. Sádlo pak upotřebíme pod brambory.

Přílohy: vařené, dušené i smažené brambory, rýže;
saláty, dušená zelenina.

SKOPOVÁ ŽEBÍRKA NA ROŠTU

Připravujeme jako předchozí předpis, s tím rozdílem, že je před položením na rošt potřeme olejem.

SKOPOVÁ KÝTA NA SMETANĚ

1 kg masa, 5 dkg sádla, 2 lžíce na plátky pokrájené zeleniny, 1 cibule, 5 zrnek pepře, 3 zrnka nového koření, půl bobkového listu, špetka tymiánu (možno vynechat), 1/4 l kyselé smetany, lžíce hrubé mouky, podle potřeby citronové šťávy.

Maso odblaníme a osolíme. Na sádle osmahneme pokrájenou zeleninu, o něco později přidáme cibuli a pak na ní osmahneme po všech stranách maso, aby se srazilo. Mírně je podlijeme, přidáme koření a dusíme pod pokličkou asi 1 hodinu. Pak dopečeme v troubě bez pokličky. Hotové maso vyjmeme, šťávu zahustíme kyselou smetanou, ve které jsme rozkvedlali hru-

bou mouku, a krátce povaříme. Hotové omáčce podle potřeby dodáme chuti citronovou šťávou.

Přílohy: moučné a houskové knedlíky, bramborové krokety;
kompoty.

JEHNĚČÍ NEBO KŮZLEČÍ MASO PEČENÉ

Přední čtvrtka jehněte nebo přední polovina kůzlete, 8 dkg másla, sůl.

Maso opereme, otřeme a osolíme. V hrudí uděláme kapsu, naplníme ji nádivkou a zašijeme. Nesmí být příliš plná, aby při pečení nepraskla. Na pekáči rozpustíme máslo, položíme na ně maso nádivkou nahoru, potíráme je máslem, a když se částečně upeklo, obrátíme nádivkou dospod a opečeme druhou stranu. Celkem pečeme asi 1 hodinu. Hotovou šťávu zaprášíme špetkou mouky (nebo posypeme lžičkou strouhané housky) a dopečeme.

Nádivka:

6 dkg másla nebo tuku, 3 vejce, 2 žemle, 1/8 l mléka, asi 2—3 lžíce strouhané housky, zelená petržel, květ, případně 1 hořká mandle nebo meruňkové jádro.

Máslo a žloutky utřeme se 2 lžícemi strouhané housky, přidáme na plátky nakrájenou, mlékem navlhčenou žemli, promícháme, přidáme petržel, květ, mandle, tuhý sníh a podle potřeby ještě strouhanou housku.

Přílohy: nové brambory nebo osmažené vařené brambory;
saláty, špenát.

KŮZLE NEBO JEHNĚ SMAŽENÉ

Přední čtvrtka kůzlete, sůl, hladká mouka podle potřeby, 1 vejce a 1 bílek, strouhaná houska podle potřeby, asi 15—20 dkg tuku na smažení.

Přední díl kůzlete omyjeme, osušíme a nakrájíme na porce. Pak je osolíme, obalíme v hladké mouce, rozšlehaných vejcích a strouhané housce. Smažíme je velmi zvolna, aby se prosmažilo i u kosti. (Podrobný postup při smažení viz str. 76.)

Přílohy: dušené i smažené brambory;
saláty, špenát.

MASO KOŇSKÉ

Upravujeme je podobným způsobem jako maso hovězí (úprava hovězího masa viz str. 79), rovněž tak koňské vnitřnosti. Při úpravě koňského masa však vynecháváme nasládlou zeleninu (mrkev) a přidáváme více cibule. Maso mladých kusů můžeme také smažit.



25. Plnění volete krocana nádivkou.

26. Pečení poloviny krocana s nádivkou: Půlku krocana položíme řeznou plochou na nádivku, kterou jsme dali do „pekáčku“ z pergamenového papíru. Ovážeme lýkem nebo provázkem a pečeme v pekáči na másle. Úprava krocana viz str. 155.



27. Při stahování zavěsíme úhoře za hlavu, kůži kolem hlavy nařízneme, uvolníme a stahujeme vcelku směrem k ocasu. Viz str. 159.





28. Rosol prokapává zvolna plátěnou utěrkou uvázanou na obrácené židli. Podrobný popis viz str. 169.

GULÁŠ Z KOŇSKÉHO MASA

1 kg koňského masa z nohy, 5—6 dkg tuku, 1—2 velké cibule, 2—3 stroužky česneku, sůl, kmín, pepř, paprika, 10 dkg chleba na zahuštění.

Na tuku usmažíme do světležluta na hrubo nakrájenou cibuli, přidáme na kostky nakrájené maso a necháme opéci, až zešedne. Pak maso osolíme, přidáme oloupaný česnek, pepř, kmín, sběračku horké vody a dusíme do měkka; podle jakosti masa dusíme 2—4 hodiny. Potom maso vybereme, omáčku přecedíme, zahustíme strouhaným chlebem a obarvíme lžičkou sladké papriky, rozpuštěné v teplém tuku. Maso vložíme zpět do omáčky a prohřejeme.

SVÍČKOVÁ Z KOŇSKÉHO MASA

1 kg masa ze svíčkové, 5 dkg slaniny, 5 dkg másla (tuku), celer, kořen petržele, 7 zrnek pepře, 5 zrnek nového koření, 1 bobkový list, 1 snítka tymiánu, 1 cibule, $1/8$ l kyselé smetany a lžíce mouky.

Maso protáhneme slaninou, opečeme na másle, přidáme celer, petržel, cibuli, vše na kusy překrájené, a koření. Když zelenina a cibule trošku zažloutne, podlijeme maso vařící vodou a dusíme několik hodin, až změkne. Měkkou pečeni vyndáme, šťávu prolisujeme, zahustíme kyselou smetanou, v níž je rozmíchána mouka, a povaříme.

ZVĚŘINA

Zvěřinou nazýváme čtvernožce i ptáky, kteří žijí divoce v přírodě. Zvěř dávající maso pro kuchyni dělíme na:

srstnatou: králík, zajíc,
černou: divoký vepř,
červenou: jelen, daněk, srnec,
pernatou: bažanti, koroptve, divoké kachny, husy, holubi, kvíčaly a sluky.

Maso divoké zvěře, až na maso kančí, jest lehce stravitelné, protože není tučné, zvláště je-li upraveno bez naložení do mořidla a bez těžké omáčky. Maso musí však být patřičně odleželé, zamřelé, proto necháváme zvěř po vyjmutí střev viset v kůži a v peří hlavou dolů ve studené místnosti. Maso starších kusů potřebuje delší odležení než maso mladé. Mladého zajíce poznáme podle toho, že jeho slechy jdou lehce natrhnout. Mladá koroptev má světležluté nohy a zobák, stará temně šedé. Mladý bažant má malé tupé ostruhy, starý má velké a s drápkem. Doba přípravy se rovněž řídí stářím kusu.

STAHOVÁNÍ ZAJÍCE — PŘÍPRAVA PŘED PEČENÍM

Zajíce pověsíme za jeden běh na hřebík a druhý běh stahujeme naříznutím kůže od běhu až k ocasu. Kůži kolem běhu stáhneme, ocásek vyjmeme

a počneme stahovat běh druhý tak, že pověsíme zajíce na hřebík druhou, staženou kýtkou. Pak nožem uvolňujeme kůži kolem břicha, konce předních běhů odřízneme a nařízneme slech a i kůži na hlavě a stále kůži nožem uvolňujeme. Pověšeného zajíce ihned vyvrhneme, oddělíme vnitřnosti a odstraníme žluč. Pak na stole oddělíme plecko, hlavu, krk. Jsou-li plece rozstřílené, přidáme je k předku a ke kořínku a připravujeme je na černo nebo na paštiku. Jinak je pro jejich jemné maso dáváme dusit k zajíci přírodnímu i pečenému.

Z vnitřností plíce a srdce dáváme k úpravě na černo a na paštiku, nepoškozená játra rovněž, nebo je dusíme na slanině. Rovněž tak dusíme ledvinky, zbavené sádla.

Odblanování jest nutné pro vzhled i křehkost masa. Nejdříve stáhneme první blánu a pak druhou, která je pevněji přirostlá k masu. Dobře se pracuje s nožem s kulatou špičkou. Odblanujeme nejen hřbet, ale i kýtu po celém povrchu. (Viz obrázky str. č. 13, 14 a 15.)

Pak obrátíme zajíce hřbetem dolů a dobře odstraníme ledvinky a celé okolí, především všechno sádlo. Zaječí sádlo při pečení odporně zapáchá a bývá hlavní příčinou, proč mnozí zajíce nejedí. Takto připravený zadek pak upravujeme různým způsobem. Nenakládáme jej do mořidla, protože se maso vylouží a má příliš kyselou chuť. Je-li zajíc starý, můžeme jej kromě odležení v kůži ještě nechat dva dny odležet, potřeného rozehřátým máslem. U mladého zajíce to není nutné.

Srnčí maso rovněž nenakládáme do octa, pouze je potřeme máslem.

ŠKUBÁNÍ KOROPTVÍ A BAŽANTŮ

Divoké ptactvo nikdy nespařujeme. Při škubání postupujeme velmi opatrně, protože se kůže snadno trhá. Proto škubeme po několika málo pírkách, především na voleti. Kuchání divokého ptactva se poněkud liší od kuchání ptactva domácího. Dutinu rozřízneme jako u slepice, nebyl-li kus vyháčkován, vyjmeme střeva, pak vole (přesný postup) kuchání viz str. 135). Ponecháme však hlavu i krk, oči vyjmeme a ponecháme i nohy, na kterých ostřihneme drápky a dobře je kartáčem omyjeme. Chmýří a drobná peříčka kolem zobáku opálíme.

ZAJÍC PEČENÝ

1 zaječí zadek, 1 velká cibule, 10 dkg másla nebo tuku, 6—8 dkg slaniny, sůl, 6 zrnek pepře, lžička hladké mouky.

Zajíce opláchneme a protáhneme hustě slaninou. Na zbytku slaniny a na másle osmahneme na kolečka nakrájenou cibuli, položíme na ni zajíce, opečeme na obou stranách a pak teprve podlijeme. Upečeme jej nejdříve na spodní straně do červena, a pak na hřbetě. Hotového rozsekáme na porce

a šťávu zahustíme rovnou lžičkou hladké mouky, rozkvedlané ve vodě. Tuto šťávu můžeme zahustit též $\frac{1}{4}$ l smetany se lžící hrubé mouky.

Přílohy: knedlíky, opečené brambory;
kompoty.

ZAJÍC PEČENÝ NA SMETANĚ SE ZELENINOU

1 zaječí zadek, 10 dkg zeleniny, 10 dkg másla nebo tuku, asi 12 dkg kořenové zeleniny (celer, petržel, méně mrkve), 1 velká cibule, 8 zrnek pepře, 4 zrnka nového koření, 1 bobkový list, špetka tymiánu (možno vynechat), kousek citronové kůry a šťáva, $\frac{1}{2}$ l kyselé smetany a 2 lžíce hrubé mouky.

Zaječí zadek omyjeme, osolíme a protáhneme slaninou. Na pekáči vyškvaříme zbytky slaniny, přidáme tuk, na kolečka nakrájenou zeleninu, o něco později přidáme cibuli a po krátkém osmahnutí na ni vložíme zajíce. Opečeme po obou stranách a podlijeme. Pak přidáme koření a pečeme po obou stranách do červena. Upečeného zajíce rozsekáme na porce a šťávu zalijeme smetanou s rozkvedlanou moukou a povaříme, až zhoustne. Hotovou pak procedíme, zeleninu propasírujeme a podáváme zvlášť.

Přílohy: houskové a moučné knedlíky, bramborové krokety, brambory;
kompoty.

ZAJÍC DUŠENÝ, CIBULÁŘ

1 zaječí zadek i plecka, nejsou-li zkrvavená, 1 velká cibule, 10 dkg slaniny, 8 dkg másla nebo tuku, 5 pepřů, 1 malý bobkový list, lžíce hladké mouky, lžíce octa.

Zaječí zadek i plecka vcelku opláchneme, rozdělíme na porce a každou porci po vlákně protáhneme slaninou. Klouby nařízneme a kýtky můžeme vykostit, lépe se porcují. Na másle nebo tuku zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme zbylé odřezky slaniny a osolené porce zajíce na tom opečeme po obou stranách. Pak přidáme koření, podlijeme a okyselíme lžící slabého octa. Dusíme pod poklicí, a když je maso poloměkké, opečeme je v troubě, nejdříve na jedné a pak na druhé straně. Hotovou šťávu zahustíme lžící hladké mouky, rozkvedlané ve studené vodě, a povaříme. Je-li v omáčce mnoho slaninových škvarečků, necedíme ji, jen vyndáme vidličkou pepř a bobkový list.

Přílohy: moučné a houskové knedlíky, brambory, bramborové krokety;
kompoty.

ZAJEČÍ PŘEDEK NA ČERNO

1 zaječí předek, 5 dkg slaniny, 2 dkg másla, 1 větší cibule, 6 zrnek pepře, 3 nová koření, 1 bobkový list, špetka tymiánu, kousek citronové kůry, 3 dkg

másla nebo tuku a 3 dkg polohrubé mouky na jíšku, citronová šťáva nebo ocet, lžíce páleného cukru na obarvení.

Maso z předku opereme, přidáme vnitřnosti, t. j. plíce a srdce, rozseknutou hlavu, ze které jsme vyňali oči, a ostatní maso překrájíme na menší kusy. Na rendlíku rozpustíme slaninu, až je sklovitá, přidáme máslo nebo tuk, jemně rozkrájenou cibuli a necháme ji mírně zežloutnout. Na to vložíme maso, osolíme, přidáme všechno koření, podusíme nejdříve bez podlití a pak podlijeme polévkou nebo vodou a dusíme do měkka. Z ostatního másla nebo tuku uděláme žlutější jíšku, dáme do ní šťávu ze zajíce, pálený cukr a okyselíme citronovou šťávou. Maso přendáme na mísu, částečně vykostíme, alespoň vyjmeme žebra, a omáčku na maso přecedíme.

Příloha: vařené brambory.

SEKANÁ ZE ZAJEČÍHO ZADKU

2 zaječí kýtky, 10 dkg slaniny, $^{1}/_{4}$ kg tučného vepřového masa, sůl, pepř, 2—3 máčené, vymačkané žemle, 2 vejce, 1 středně velká cibule, lžíce sádla, lžička hladké mouky, lžíce sádla pod maso.

Maso sejmeme s kosti a umeleme je na strojku s vepřovým masem a vymačkanými žemlemi. Přidáme na lžíci sádla zpěněnou cibuli, na kostičky pokrájenou slaninu, sůl, pepř a vejce. Směs dobře promícháme, aby se spojila, a na mokrém prkénku utvoříme podlouhlou šišku. Vložíme ji na sádlem vymaštěný pekáč a za častého potírání ji opečeme a pak podlijeme trochou polévky z vyvařených, vyňatých, rozsekaných kostí. Pečeme ji asi $1^{1}/_{2}$ hodiny. Šťávu pak zahustíme moukou, rozmíchanou v troše vody, a krátce povaříme. Můžeme ji také zahustit $^{1}/_{4}$ l kyselé smetany, zakvedlané 1 lžící hrubé mouky.

K sekané s přírodní omáčkou podáváme brambory a brusinky. K omáčce smetanové podáváme knedlíky nebo bramborové krokety a brusinkový kompot. Studenou zdobíme kyselou okurkou a podáváme s černým chlebem nebo s bílým chlebem a brusinkovou omáčkou.

SEKANÁ ZE ZAJEČÍHO PŘEDKU

Zaječí předek, $^{1}/_{2}$ kg vepřového masa, 1 máčenou žemli, 4 lžíce strouhané žemle, sůl, $^{1}/_{2}$ cibule, 2 vejce, 3 dkg sádla na opečení.

Na omáčku: $^{1}/_{4}$ l kyselé smetany, 1 pepř, 1 nové koření, 2 dkg másla a 2 dkg mouky.

Maso z předku opereme, částečně za syrova vykostíme a s vnitřnostmi umeleme. Ostatní maso na kostích dáme vařit do menšího množství vody, přidáme pepř, sůl, nové koření a přidáme vykostěné, rozemleté maso k ostatnímu. Na kousku tuku zpěníme drobně pokrájenou cibuli a přidáme ji k masu, rovněž přidáme sůl, papriku a vejce. Vše dobře promícháme a

utvoříme 1—2 šišky. Opečeme je prudce na tuku, při pečení potíráme i povrch a pak je mírně podlijeme. Upečené podáváme s touto omáčkou: Odvar z kostí a koření zahustíme světlou zásmažkou z másla a mouky a zalijeme kyselou smetanou.

Příloha: knedlík a kompot.

PAŠTIKA ZE ZAJEČÍHO PŘEDKU

1 zaječí předek, 20 dkg slaniny, 1 menší cibule, 1 vejce, 1 namočená a vymačkaná žemle, 2—3 lžíce strouhanky, sůl, pepř, trochu paštikového koření.

Maso z předku opereme a krev pokud možno odstraníme. Polovinu slaniny necháme na rendlíku zesklovatět, přidáme na ni drobně pokrájenou cibuli, necháme mírně zrůžovět, dáme na ni pokrájené maso, pouze játra necháme syrová. Dusíme vše ve vlastní šťávě a jen v nutném případě trochu podlijeme. Podušené maso vykostíme a na masovém strojku umeleme. Přidáme jednu namočenou, vymačkanou žemli, koření, vejce, šťávu, ve které se maso dusilo, a strouhanky podle potřeby. Kašovina může být dosti řídká. Druhou polovinu slaniny pokrájíme na kostičky a syrovou do směsi zamícháme. Formu na suchary vymastíme a vysypeme moukou nebo jemnou strouhankou a kaši na ni navrstvíme. Povrch přikryjeme pergamenovým papírem a povážeme. Formu vložíme do pekáčku do horké vody, která smí sahat jen do poloviny formy, aby do ní nenastříkala voda. Vaříme pomalým varem asi 1—$1^{1}/_{2}$ hodiny. Hotovou necháme vychladnout a studenou podáváme nakrájenou na plátky. Chceme-li paštiku podávat jen v malém množství, třeba na houstičky, a záleží-li nám více na jejím uchování po delší dobu, uvaříme ji v zavařovací sklenici (viz str. 128), která nemá zúžené hrdlo. Lépe se uvaří a při postupném odebírání neosychá.

Přílohy: bílý nebo černý chléb, brusinky.

ZAJEČÍ JÁTRA

1 játra, sůl, pepř, 4 dkg másla neb tuku, trochu hladké mouky.

Z čerstvě zastřeleného zajíce upravujeme nepoškozená játra jako minutku.

Játra odblanujeme, posolíme, popepříme a poprášíme moukou. Opečeme je na rozpáleném másle nebo tuku asi 6—8 minut. Jsou-li velká, nakrájíme je na ploché řízky a posolíme je a obalíme v mouce.

Přílohy: brambory a salát, žemle.

KRÁLÍK DIVOKÝ

Připravujeme ho stejným způsobem jako zajíce.

SRNČÍ KÝTA PEČENÁ NEBO HŘBET PEČENÝ

1 kg masa, 8 dkg slaniny, 8 dkg másla, 1 cibule, 2 zrnka jalovce, rovná lžička hladké mouky.

Maso nepereme, jen je vlhkou utěrkou otřeme, odblanujeme, protáhneme slaninou a potřeme rozehřátým máslem. Takto je uložíme do studena na 1—2 dny.

Příprava: Máslo s masa seškrabeme, dáme na pekáč, přidáme zbytky pokrájené slaniny, na drobno pokrájenou cibuli a necháme lehce zrůžovět. Na to pak vložíme posolené maso, opečeme na všech stranách a podlijeme. Přidáme koření a dusíme, později pečeme odklopené do změknutí. Hotovou šťávu zahustíme trochou hladké mouky rozkvedlané ve vodě a krátce povaříme. Šťávu buď přecedíme, nebo jen vidličkou vyjmeme koření.

Přílohy: houskové i moučné knedlíky, bramborové krokety; kompoty.

SRNČÍ MASO S ČERVENÝM VÍNEM

1 kg masa, 7 dkg slaniny, 7 dkg másla nebo tuku, 1 středně velká cibule, kousek celeru, petržele, méně mrkve, 4 zrnka pepře, 2 zrnka nového koření, špetka tymiánu, 1/2 bobkového listu, citronová kůra a šťáva, lžička hladké mouky, podle chuti cukru, 1/16 l červeného přírodního vína.

Maso otřeme vlhkou utěrkou, prošpikujeme slaninou a osolíme. Na rendlíku rozpustíme zbytky pokrájené slaniny, přidáme tuk, na plátky pokrájenou zeleninu a osmahneme. Později přidáme pokrájenou cibuli, podusíme a vložíme na to maso, opečeme na všech stranách, přidáme koření, podlijeme, dusíme nejdříve přikryté a pak je opečeme bez poklice. Měkké maso vyjmeme, šťávu zahustíme moukou ve vodě rozkvedlanou, povaříme a přidáme podle chuti citronovou šťávu, cukr a nakonec víno. Hotovou omáčku procedíme.

Přílohy: moučné i houskové knedlíky, bramborové krokety; kompoty.

SRNČÍ PEČENĚ NA SMETANĚ

Připravujeme jako srnčí na víně, pouze ke konci přidáme do šťávy místo červeného vína 1/2 l kyselé smetany, zahuštěné 2 lžícemi hrubé mouky.

Přílohy: houskové i moučné knedlíky, bramborové krokety; brusinky.

JELENÍ MASO

připravujeme jako srnčí, pokud jest z mladších kusů. Pouze jelení maso dáváme uležet do mořidla.

Mořidlo: 3 díly vody, 1 díl octa 4%ního, 2 lžíce pokrájené kořenové zeleniny, 1 bobkový list, 5 pepřů, 2 zrnka nového koření. Do vody a octa přidáme koření a zeleninu, necháme 5 minut povařit a vychladlé nalijeme na odblaněné, slaninou protažené maso, vložené v porcelánovém nebo hliněném hrnku. Necháme 2—4 dny odležet, denně obracíme.

DANČÍ MASO

z mladého kusu připravujeme jako maso srnčí, ze staršího kusu je nakládáme jako maso jelení a připravujeme spíše se smetanovou než přírodní omáčkou.

KANČÍ KÝTA

1 kg masa z kýty. Mořidlo: 1/4 l vody, 1/8 l octa 4%ního, 2 lžíce pokrájené kořenové zeleniny, 4 pepře, 2 zrnka nového koření, 1/2 bobkového listu, špetka tymiánu, 2 zrnka jalovce.

Příprava: 6 dkg slaniny, asi 2 lžíce pokrájené kořenové zeleniny, 1 menší cibule, 5 pepřů, 2 nová koření, kousek bobkového listu, sůl, 1/16 l červeného vína, 8 dkg šípkové zavařeniny, citronová kůra a šťáva, podle chuti cukru, 2 dkg másla a 2 dkg mouky na jíšku.

Maso z kýty zbavíme tuku, opláchneme a vložíme do povařeného, vychladlého mořidla na 2—4 dny. Denně je obracíme. Pak je vyjmeme. Na rendlíku necháme zesklovatět drobně pokrájenou slaninu, přidáme pokrájenou zeleninu, osmahneme, přidáme pokrájenou cibuli a maso na tom po všech stranách opečeme. Pak je podlijeme mořidlem a vínem, přidáme koření a dusíme do měkka. Maso vyjmeme, šťávu zahustíme světlou jíškou, přidáme zavařeninu, citronovou kůru a šťávu. Omáčku přecedíme a rozkrájené maso do ní vložíme prohřát.

Přílohy: brambory, jemný knedlík.

KOROPTVE PEČENÉ

2 koroptve (musí být obě stejně staré), 5 dkg slaniny, 5 dkg másla, sůl, půl menší cibule, 3 zrnka pepře, po případě jalovec (možno vynechat).

Mladé, vykuchané koroptve omyjeme, nožky omyjeme kartáčkem, drápky odřežeme, hlavu zaklesneme za křídlo nazad, nohy ohneme nazpět a připneme kovovou špejlí nebo je přivážeme. Osolené koroptve buď obalíme plátkem slaniny, kterou na prsíčkách připevníme bílou nití, nebo prsíčka prošpikujeme proužky slaniny. Na rendlíku rozpálíme máslo, přidáme pokrájenou cibuli, vložíme na ně koroptve nejdříve prsíčky dolů a po opečení je obrátíme. Vnitřnosti přidáme k pečení. Oheň nesmí být prudký, aby se cibule nespálila. Pak koroptve podlijeme a přidáme koření. Pečeme je v troubě asi 3/4 hodiny, nejdříve pod pokličkou, pak je opečeme na zádech

a naposledy na prsíčkách. Hotové rozřízneme na poloviny, položíme je opět k sobě a ze šťávy odstraníme pepř nebo ji procedíme.

Přílohy: vařené nebo opečené brambory;
červené zelí nebo kompoty.

KOROPTEV STARÁ

Dusíme jako mladé, viz předchozí předpis. Dáme je do hlubšího rendlíku s dobře přiléhající poklicí a za stálého podlévání je dusíme třeba $1^1/_2$ až 3 hodiny a pak je teprve opečeme. Jsou stejně dobré jako mladé koroptve, rovněž přílohy k nim podáváme stejné.

BAŽANT PEČENÝ

Připravujeme stejně jako koroptve. Ponecháme rovněž hlavu i nohy. Doba pečení je asi 1 hodina, u starého bažanta i několik hodin.

Přílohy jako u koroptve.

DIVOKÁ KACHNA

Připravujeme jako bažanta, ale čerstvou, neodleželou, protože se brzy kazí.

TETŘEV

Tetřeva dáme asi na 6—8 dnů do mořidla. (Příprava mořidla: viz předpis na jelení maso, str. 119.) Mořidlo nalijeme na tetřeva vařící a v takovém množství, aby maso bylo potopeno. Denně maso obracíme.

Příprava: 6 dkg slaniny na protažení, 4 dkg slaniny a 3 dkg másla na pečení, sůl, $^1/_8$ l kyselé smetany.

Tetřeva vyjmeme z mořidla, kůži s prsou stáhneme, maso prošpikujeme slaninou, kůži opět přetáhneme a vložíme jej na pekáč s rozpuštěnou, pokrájenou slaninou. Přidáme máslo, tetřeva nejdříve v tuku opečeme a pak za stálého podlévání mořidlem dusíme asi 3 hodiny. Pak stáhneme kůži, maso nakrájíme na porce a omáčku zahustíme kyselou smetanou.

Přílohy: jemné knedlíky a kompoty.

TETŘÍVEK DUŠENÝ

6 dkg másla, 5 dkg slaniny, $^1/_2$ cibule, $^1/_8$ l červeného vína, lžíce mouky, lžíce brusinek. (Příprava mořidla: viz předpis na jelení maso, str. 119.)

Tetřívka necháme asi 4 dny naloženého v mořidle, pak jej vyjmeme a prošpikujeme slaninou. Na pekáčku vyškvaříme zbylou slaninu, přidáme máslo nebo tuk, procezenou zeleninu z mořidla a cibuli a podusíme. Tetřívka na tom opečeme a za stálého podlévání mořidlem jej dusíme do měkka. Šťávu zahustíme moukou rozkvedlanou v trošce vody, přidáme brusinky nebo malinovou zavařeninu a červené víno. Omáčku pak procedíme.

Přílohy: brambory a kompot.

KVÍČALY PEČENÉ

8 kvíčal, 10 dkg másla nebo tuku, 8 zrnek jalovce, 12 dkg slaniny, 3 lžíce červeného vína.

Kvíčaly připravujeme hned čerstvé, neodleželé. Oškubeme je, opálíme, vykucháme, hlavičky a nožky ponecháme jako u koroptví, omyjeme uvnitř i vně, posolíme, do každé vložíme zrnko jalovce a každou obalíme plátkem slaniny a nití je převážeme. Na rendlíku rozpustíme máslo, přidáme nakrájenou cibuli, kvíčaly opečeme a pak podlijeme. Z počátku je pečeme pod pokličkou a pak je necháme nejdříve na zádech a pak na prsíčkách zčervenat. Hotové kvíčaly vyjmeme, do šťávy přidáme víno a procedíme ji.

Přílohy: brambory a kompot.

SLUKY PEČENÉ

4 sluky, tlučený pepř, 6 dkg másla, 4 plátky slaniny, citronová šťáva. Míšeninka: 5 dkg slaniny, 6 dkg másla, 1 malá cibule, sůl, 1 žloutek, 4 lžíce vína, zelená petržel, lžíce strouhanky, 6 topinek.

Sluky necháme několik dní odležet, oškubeme je, hlavičky stáhneme, oči vyjmeme, chmýří opálíme a vykucháme je. Odstraníme vole, žaludek a žluč. Vnitřnosti zatím uložíme. Slukám odsekneme drápky, nohy ponecháme, křídla složíme nazad a zobák prostrčíme stehýnkem. Posolíme je a celé je zabalíme do lístku slaniny a ovážeme bílou nití. Na pekáčku rozehřejeme máslo, položíme na ně sluky prsíčky dolů, pak je obrátíme, a když se opekly, podlijeme je. Dusíme je na mírném ohni a v troubě je za stálého polévání šťávou opečeme. Nakonec je podlijeme vínem. Hotové zbavíme nití, rozpůlíme, složíme opět k sobě, pokryjeme slaninou a podáváme je obložené topinkami s míšeninkou: na rendlíčku rozpustíme naškrabanou slaninu, přidáme máslo, zelenou petržel a jemně usekanou cibulku, zasmahneme, vložíme na to rozsekané vnitřnosti, podusíme a přidáme víno s trochou strouhanky. Po odstavení s plotny zamícháme žloutek. Míšeninku namažeme na 6 topinek z bílé housky, osmažených na másle. Namazané topinky dáme do trouby krátce zapéci.

KRÁLÍK DOMÁCÍ

Králíka upravujeme různým způsobem. Má maso jemné, spíše mdlé chuti, a hodí se proto k úpravě jemně kořeněné nebo na cibuli a špeku, na paprice, česneku, pečený se smetanovou omáčkou a smažený. Předek upravujeme na sekané a paštiky (viz str. 125 a násl.).

Stahování králíka, viz stahování zajíce, str. 113.

Králík na česneku, viz skopová pečeně na česneku, str. 109.

Králík na smetaně, viz zajíc na smetaně, str. 115.

Králík smažený. Mladého králíka smažíme jako kůzle, viz str. 112.

Sekaná z králíka, viz sekaná ze zaječího zadku, str. 116.
Paštika z králičího předku, viz paštika ze zaječího předku, str. 117.

KRÁLÍK DUŠENÝ

1 králík, 1 větší cibule, 10 dkg slaniny, 5 dkg tuku, 5 pepřů, 2 nová koření, 1/2 bobkového listu, rovná lžíce hladké mouky, lžíce octa, sůl.

Maso rozdělíme na porce, protáhneme je hustě slaninou a posolíme. Na rendlíku vyškvaříme zbylou drobně pokrájenou slaninu, přidáme drobně pokrájenou cibuli, zpěníme, opečeme na ní maso po obou stranách a podlijeme. Přidáme lžíci octa a koření. Dusíme nejdříve na plotně pod pokličkou, a jakmile začne maso měknout, přendáme je do trouby a po obou stranách je do červena opečeme. Pak je poprášíme hladkou moukou, opečeme, obrátíme a necháme pod pokličkou, aby zvláčnělo. Chceme-li mít více omáčky, zahustíme ji větším množstvím mouky rozkvedlané ve vodě nebo světlou jíškou, připravenou ze lžíce tuku a lžíce hladké mouky. Před podáváním vyjmeme z omáčky vidličkou koření.

Přílohy: houskové i moučné knedlíky, slané kynuté knedlíky, brambory, bramborové krokety a kompot.

KRÁLÍK NA PAPRICE

2 plecka, horní polovina hřbetu, 8 dkg tuku, 1 větší cibule, lžička sladké papriky, sůl, 1/4 l smetany kyselé nebo 1/4 l mléka a kousek čerstvého másla, lžíce hrubé mouky.

Maso omyjeme, pokrájíme na porce a posolíme. Na tuku zpěníme jemně pokrájenou cibuli, přidáme lžičku sladké papriky, lehce ji zasmahneme, přidáme maso a po všech stranách je opečeme. Pak přilijeme vodu nebo zeleninový odvar a maso pod pokličkou dusíme do měkka. Během dušení masem mícháme, je-li v menších kouscích, jsou-li porce větší, obrátíme je. Jakmile maso změkne, přendáme je na mísu a do šťávy přilijeme smetanu smíchanou s moukou a krátce společně povaříme. Dáme-li mléko, přidáme naposledy do omáčky kousek čerstvého másla. Je-li omáčka málo kyselá, přidáme trochu citronové šťávy nebo octa.

Přílohy: knedlík, noky nebo bramborové krokety.

KRÁLÍK PEČENÝ

1 králičí zadek, 1 cibule, 8 dkg slaniny, 5 dkg tuku, sůl, 5 pepřů, lžička hladké mouky.

Králičí maso opláchneme a protáhneme hustě na proužky pokrájenou slaninou. Na zbytku jemně pokrájené slaniny osmahneme pokrájenou cibuli, posolené maso na ni po obou stranách opečeme a podlijeme. Přidáme ocet, koření a pečeme nejdříve hřbetem dolů a pak obrátíme. Během pečení přiléváme vodu nebo zeleninový odvar a maso poléváme vlastní šťávou. Upečeného králíka přendáme na jiný pekáč, šťávu zahustíme poprášením hladkou moukou nebo ji rozkvedláme ve studené vodě a přilijeme. Z povařené šťávy odstraníme koření a podáváme ji k masu rozdělenému na porce.

Přílohy: knedlíky houskové i moučné, bramborové krokety, noky, kompoty.

RAGOUT (čti ragú)

je směs z jemných druhů masa, zeleniny i jiných přísad, které se samostatně dusí nebo pekou, pak se smíchají a prohřívají v bílé bešamelové omáčce. Ragout upravené z drůbků drůbeže a zbytků masa, vhodně doplněné zeleninou, není drahým pokrmem a podávané na lasturách nebo v paštičkách se hodí jako předkrm i pro slavnostní tabuli.

K přípravě ragout upotřebíme maso telecí, drůbež, brzlík, husí, slepičí, holubí i kuřecí drůbky, kůzlečí hlavu, kořínek, mozeček, uzený vepřový jazýček. Ze zeleniny především hrášek, chřest, květák, hříbky, žampiony, vše buď čerstvé, nebo mražené. K spojení míšeniny použijeme bílé omáčky (viz str. 179), kterou zjemňujeme žloutkem, kořeníme sardelemi, citronovou kůrou, zelenou petrželí. Ragout zdobíme salátovými listy, ředkvičkami, citronem, rajským jablíčkem.

RAGOUT Z TELECÍHO MASA A ZELENINY

1/2 kg telecí plece, 5 dkg másla nebo tuku, 1 vrchovatá lžíce polohrubé mouky, 3 lžíce na kostičky pokrájené kořenové zeleniny (celer, petržel, mrkev), 1 malý nebo 1/2 většího květáku, 2 lžíce mladého hrášku (v zimě dáme hrášek mražený a místo kořenové zeleniny zeleninovou polévkovou směs), pepř, sůl, citronová šťáva, 1/16 l sladké smetany nebo mléka, 1 žloutek.

Na rendlíku rozpustíme máslo, přidáme na kostičky nakrájené maso, dusíme nejdříve ve vlastní šťávě, pak podlijeme, osolíme a dusíme do poloměkka. Pak teprve přidáme kořenovou zeleninu a dodusíme. V jiné nádobě v malém množství vody uvaříme na růžičky rozebraný květák a zelený hrášek, scedíme jej a necháme přiklopený. Zatím uděláme světlou jíšku z másla nebo tuku a mouky, zalijeme ji zčásti vývarem z květáku a smetanou nebo mlékem, a krátce povaříme na hustou omáčku. Tuto omáčku pak přidáme k masu, smícháme a při použití mléka zjemníme žloutkem v troše mléka rozkvedlaným. Upravíme na mísu a z květáku a hrášku uděláme okraj. Podobným způsobem připravujeme ragout z drůbeže a drůbežích drůbků.

Přílohy: houskové knedlíčky nebo velký knedlík v ubrousku z téhož těsta nebo brambory, těstoviny, rýže.

SRNČÍ RAGOUT

1/2 kg srnčího masa, 5 dkg másla nebo tuku, 3 lžíce pokrájené kořenové zeleniny, 1 malá cibule, sůl, 3 celé pepře, 2 nová koření, 2 zrnka jalovce,

Sekaná z králíka, viz sekaná ze zaječího zadku, str. 116.
Paštika z králičího předku, viz paštika ze zaječího předku, str. 117.

KRÁLÍK DUŠENÝ

1 králík, 1 větší cibule, 10 dkg slaniny, 5 dkg tuku, 5 pepřů, 2 nová koření, 1/2 bobkového listu, rovná lžíce hladké mouky, lžíce octa, sůl.

Maso rozdělíme na porce, protáhneme je hustě slaninou a posolíme. Na rendlíku vyškvaříme zbylou drobně pokrájenou slaninu, přidáme drobně pokrájenou cibuli, zpěníme, opečeme na ní maso po obou stranách a podlijeme. Přidáme lžíci octa a koření. Dusíme nejdříve na plotně pod pokličkou, a jakmile začne maso měknout, přendáme je do trouby a po obou stranách je do červena opečeme. Pak je poprášíme hladkou moukou, opečeme, obrátíme a necháme pod pokličkou, aby zvláčnělo. Chceme-li mít více omáčky, zahustíme ji větším množstvím mouky rozkvedlané ve vodě nebo světlou jíškou, připravenou ze lžíce tuku a lžíce hladké mouky. Před podáváním vyjmeme z omáčky vidličkou koření.

Přílohy: houskové i moučné knedlíky, slané kynuté knedlíky, brambory, bramborové krokety a kompot.

KRÁLÍK NA PAPRICE

2 plecka, horní polovina hřbetu, 8 dkg tuku, 1 větší cibule, lžička sladké papriky, sůl, 1/4 l smetany kyselé nebo 1/4 l mléka a kousek čerstvého másla, lžíce hrubé mouky.

Maso omyjeme, pokrájíme na porce a posolíme. Na tuku zpěníme jemně pokrájenou cibuli, přidáme lžičku sladké papriky, lehce ji zasmahneme, přidáme maso a po všech stranách je opečeme. Pak přilijeme vodu nebo zeleninový odvar a maso pod pokličkou dusíme do měkka. Během dušení masem mícháme, je-li v menších kouscích, jsou-li porce větší, obrátíme je. Jakmile maso změkne, přendáme je na mísu a do šťávy přilijeme smetanu smíchanou s moukou a krátce společně povaříme. Dáme-li mléko, přidáme naposledy do omáčky kousek čerstvého másla. Je-li omáčka málo kyselá, přidáme trochu citronové šťávy nebo octa.

Přílohy: knedlík, noky nebo bramborové krokety.

KRÁLÍK PEČENÝ

1 králičí zadek, 1 cibule, 8 dkg slaniny, 5 dkg tuku, sůl, 5 pepřů, lžička hladké mouky.

Králičí maso opláchneme a protáhneme hustě na proužky pokrájenou slaninou. Na zbytku jemně pokrájené slaniny osmahneme pokrájenou cibuli, posolené maso na ní po obou stranách opečeme a podlijeme. Přidáme ocet, koření a pečeme nejdříve hřbetem dolů a pak obrátíme. Během pečení přiléváme vodu nebo zeleninový odvar a maso poléváme vlastní šťávou. Upečeného králíka přendáme na jiný pekáč, šťávu zahustíme poprášením hladkou moukou nebo ji rozkvedláme ve studené vodě a přilijeme. Z povařené šťávy odstraníme koření a podáváme ji k masu rozdělenému na porce.

Přílohy: knedlíky houskové i moučné, bramborové krokety, noky, kompoty.

RAGOUT (čti ragú)

je směs z jemných druhů masa, zeleniny i jiných přísad, které se samostatně dusí nebo pekou, pak se smíchají a prohřívají v bílé bešamelové omáčce. Ragout upravené z drůbků drůbeže a zbytků masa, vhodně doplněné zeleninou, není drahým pokrmem a podávané na lasturách nebo v paštičkách se hodí jako předkrm i pro slavnostní tabuli.

K přípravě ragout upotřebíme maso telecí, drůbež, brzlík, husí, slepičí, holubí i kuřecí drůbky, kůzlečí hlavu, kořínek, mozeček, uzený vepřový jazýček. Ze zeleniny především hrášek, chřest, květák, hříbky, žampiony, vše buď čerstvé, nebo mražené. K spojení míšeniny použijeme bílé omáčky (viz str. 179), kterou zjemňujeme žloutkem, kořeníme sardelemi, citronovou kůrou, zelenou petrželí. Ragout zdobíme salátovými listy, ředkvičkami, citronem, rajským jablíčkem.

RAGOUT Z TELECÍHO MASA A ZELENINY

1/2 kg telecí plece, 5 dkg másla nebo tuku, 1 vrchovatá lžíce polohrubé mouky, 3 lžíce na kostičky pokrájené kořenové zeleniny (celer, petržel, mrkev), 1 malý nebo 1/2 většího květáku, 2 lžíce mladého hrášku (v zimě dáme hrášek mražený a místo kořenové zeleniny zeleninovou polévkovou směs), pepř, sůl, citronová šťáva, 1/10 l sladké smetany nebo mléka, 1 žloutek.

Na rendlíku rozpustíme máslo, přidáme na kostičky nakrájené maso, dusíme nejdříve ve vlastní šťávě, pak podlijeme, osolíme a dusíme do poloměkka. Pak teprve přidáme kořenovou zeleninu a dodusíme. V jiné nádobě v malém množství vody uvaříme na růžičky rozebraný květák a zelený hrášek, scedíme jej a necháme přiklopený. Zatím uděláme světlou jíšku z másla nebo tuku a mouky, zalijeme ji zčásti vývarem z květáku a smetanou nebo mlékem, a krátce povaříme na hustou omáčku. Tuto omáčku pak přidáme k masu, smícháme a při použití mléka zjemníme žloutkem v troše mléka rozkvedlaným. Upravíme na mísu a z květáku a hrášku uděláme okraj.

Podobným způsobem připravujeme ragout z drůbeže a drůbežích drůbků.

Přílohy: houskové knedlíčky nebo velký knedlík v ubrousku z téhož těsta nebo brambory, těstoviny, rýže.

SRNČÍ RAGOUT

1/2 kg srnčího masa, 5 dkg másla nebo tuku, 3 lžíce pokrájené kořenové zeleniny, 1 malá cibule, sůl, 3 celé pepře, 2 nová koření, 2 zrnka jalovce,

kousek bobkového listu, špetka tymiánu, 1 lžíce polohrubé mouky, 1/16 litru červeného vína, trochu cukru.

Na másle nebo tuku osmahneme pokrájenou zeleninu, později přidáme cibuli a na kostičky nakrájené, odblaněné maso a osolíme. Dusíme bez podlití, až se zelenina trochu osmaží. Pak přilijeme vodu nebo polévku, přidáme koření a dusíme do měkka. Maso vyjmeme, šťávu vysmahneme, zaprášíme moukou, upražíme a podlijeme. Povařenou omáčku procedíme, přidáme do ní maso a dodáme chuti citronovou šťávou, po případě přisladíme a přidáme víno.

Přílohy: těstoviny, třené nóky, knedlíky.

MOZEČKOVÉ RAGOUT

20 dkg mozečku, 2 lžíce pokrájené kořenové zeleniny, sůl, pepř, 3 dkg másla nebo tuku, 3 dkg polohrubé mouky, 1/2 cibule, 1/3 l mléka, 2 vejce, 2—3 sardele nebo lžička sardelové pasty, zelená petržel, kousek másla na potření lasturek, 2 lžíce strouhanky nebo strouhaného sýra.

Mozečky polijeme vřelou vodou a odblaníme. V rendlíku povaříme v osolené vodě kořenovou zeleninu a do tohoto odvaru dáme vařit mozeček mírným varem. Po chvíli jej vyjmeme. Z másla a mouky uděláme světlou jíšku, přidáme do ní jemně nakrájenou nebo strouhanou cibuli, zalijeme mlékem a povaříme. Pak omáčku odstavíme s ohně, necháme vychladnout a občas ji zamícháme. Do vychladlé omáčky přidáme žloutky, trochu pepře, zelenou petržel, pokrájený mozeček a z bílků tuhý sníh. Směs naplníme do vymazaných, strouhankou vysypaných lasturek a povrch posypeme strouhaným sýrem nebo strouhankou, pokapeme máslem a zapečeme. Upečené zdobíme zelenou petrželí a kouskem citronu.

Přílohy: bílý chléb nebo malé pečivo.

SEKANINY čili HAŠÉ

Připravujeme je z různých syrových, dušených i pečených mas, i ze zvěřiny, drůbeže a ryb; můžeme tedy vhodně využít různých zbytků masitých pokrmů.

Při přípravě sekané pečeně z jakéhokoli masa je nejlépe smíchat tučnější s libovým, aby sekanina byla chutná a vláčná. Základ je obdobný pro všechny druhy masa, chuť měníme pouze kořením. Na spojení dáváme vejce nebo jen bílky. Na zahuštění strouhanou housku, máčenou žemli nebo mouku. Hašé k plnění děláme řidší, jako samostatný pokrm hustší. Hustou kaši spojenou čerstvým vejcem můžeme smažit ve tvaru karbanátku nebo krokety.

Sekaniny nastavujeme brambory, zeleninou (na př. kapustou) nebo přidáváme houby, obiloviny, ovesné vločky a podobně. Pro chuť dáváme slaninu, cibuli a různé koření — majoránku, česnek a pepř.

Hašé můžeme podávat jako samostatné jídlo s brambory a salátem nebo s chlebem, nebo je pečeme jako pomazánku na lasturách, v omeletách a pod. Zapečené ve vydlabané zelenině nebo bramborách, zabalené v zelných nebo kapustových listech jsou zdravým, vydatným a levným obědem nebo večeří. Oboje jsou vhodným doplňkem k bramborové kaši podávané se salátem.

Hašé nejsou příliš pracná a jsou vhodná pro zaměstnanou ženu, poněvadž jejich příprava může být rozdělena na dva dny.

SEKANÁ PEČENĚ

30 dkg mletého hovězího masa, 30 dkg prorostlého vepřového masa, 1 vejce nebo 2 bílky, 2 máčené žemle, 1 cibule, 5 dkg slaniny, sůl, pepř, 5 dkg sádla pod pečeni. (Mohou být i 2 díly hovězího a 1 díl vepřového masa.)

Na polovině slaniny osmažíme cibulku do světležluta. V míse smícháme obojí maso, přidáme koření, mírně vymačkané žemle, vejce (kousek necháme na potření), osmaženou cibuli a vše dobře promícháme. Pak přidáme zbylou, na kostičky pokrájenou slaninu, zamícháme a ze směsi utvoříme šišku, kterou na povrchu potřeme bílkem nebo vejcem. Na pekáči rozpustíme sádlo, pečeni na ně položíme a za častého dolévání vlastní šťávou pečeme asi 1 až 1½ hodiny. Je-li šťávy málo, přidáme po zapečení malou naběračku polévky.

Obměna: Místo housky dáme 2 hrsti na hustou kaši povařených ovesných vloček nebo místo žemle dáme 2—3 lžíce mouky.

Přílohy: opečené brambory, vařené brambory, rýže, bramborová kaše; kyselé zelí, zelný salát, letní saláty.

SEKANÁ PEČENĚ SE SMETANOVOU OMÁČKOU

Připravujeme jako sekanou pečeni, jen pod pečeni dáme místo sádla kousek přeškvařené slaniny s kouskem cibule. Po upečení maso přendáme a šťávu zalijeme 1/4 l smetany, smíchané se lžící hrubé mouky, povaříme a procedíme.

Přílohy: brambory nebo knedlíky.

SEKANÁ PEČENĚ PLNĚNÁ VEJCI

Připravíme sekanou pečeni, směs rozetřeme na vodou potřené prkénko, do středu vložíme za sebou 3 na tvrdo vařená vejce. Aby držela pohromadě, skrojíme poněkud špičky a upravíme směs v šišku. Další postup je jako u sekané pečeně. Tuto pečeni můžeme péci také ve vymaštěné formě sucharové, vložené do pekáčku s vodou. Povrch přiklopíme poklicí, aby se nevytvořila silná kůrka. Tato úprava je vhodnější pro podávání pečeně studené s bramborovým nebo zeleninovým salátem.

SEKANÁ PEČENĚ PLNĚNÁ VEJCI (JAKO PAŠTIKA)

¼ kg prorostlého vepřového masa, ¼ kg hovězího, 1 středně velká cibule, 5 dkg slaniny, 1 vejce, koflík mléka, 2 vrchovaté lžíce mouky, sůl, pepř, 3—4 na tvrdo vařená vejce.

Obojí maso na strojku dvakrát rozemeleme, polijeme mlékem, osolíme, opepříme a necháme mléko vsáknout. Na rendlíku vyškvaříme slaninu, až je sklovitá, přidáme pokrájenou cibuli a společně osmahneme, až je slabě nažloutlá. Přidáme ji k masu, přidáme syrové vejce, mouku a dobře vše zamícháme. Formu na suchary vymažeme silně tukem, maso do ní navrstvíme na 2 cm silně. Doprostřed položíme za sebou na tvrdo vařená vejce, a aby se lépe srovnala, ukrojíme kousek špičky. Ostatní prostor vyplníme masovou kaší a zarovnáme. Formu vložíme do pekáčku naplněného do poloviny vodou, přikryjeme pokličí, aby se neutvořila silná kůrka a pečeme v troubě asi 1—1¼ hodiny. Pak necháme v troubě částečně vychladnout, vyklopíme a zcela vychladlou (nejlépe přes noc) nakrájíme. Podáváme jako studený nářez se syrovými saláty a chlebem.

SEKANÁ Z KOŘÍNKU

60 dkg plic a srdce, 25 dkg tučného vepřového masa, 2 lžíce kořenové zeleniny, 1 cibule, sůl, 1 vejce nebo 2 bílky, asi 10 dkg strouhané housky, lžíce sádla na vymazání pekáče a trochu strouhané housky.

Vypraný telecí kořínek uvaříme v osolené vodě se zeleninou do měkka. Pak jej rozemeleme na masovém strojku s kusem vepřového syrového masa, přidáme na sádle osmahnutou cibuli, navlhčenou strouhanou housku, pepř a vejce. Vše dobře promícháme a navrstvíme do vymaštěného, houskou vysypaného pekáčku. Povrch pokapeme rozehřátým sádlem. Pečeme v troubě asi 1 hodinu.

Přílohy: brambory;
dušené zelí, zelenina.

HAŠÉ ZE ZBYTKU TELECÍ PEČENĚ NEBO DRŮBEŽE

Zbytek pečeně jemně usekáme, přidáme šťávu z pečeně, trochu kyselé smetany, trochu strouhané citronové kůry, podusíme a odstavíme s ohně. Do částečně prochladlé hašé zamícháme 1—2 žloutky. Podáváme na teplých opečených topinkách nebo jí plníme vymazané, houskou vysypané lastury a krátce zapečeme.

HAŠÉ ZE ZBYTKŮ ZAJÍCE SE SMETANOVOU OMÁČKOU

1 malá cibulka, 2 porce zajíce s trochou omáčky, žampion nebo hříbek, citronová šťáva, 3 dkg másla nebo tuku.

Na másle zpěníme jemně pokrájenou cibuli, přidáme šťávu nebo omáčku z pečeně, umleté maso a přikapeme citronovou šťávu. Podáváme na topinkách z bílého chleba.

HAŠÉ Z KŮZLEČÍHO KOŘÍNKU A HLAVY

Hlava a kořínek z kůzlete, 1 malá cibule, 4 dkg tuku nebo másla, několik lžic strouhanky, sůl, zelená petržel, 1—2 vejce.

Hlavu omyjeme a rozsekneme, mozeček vyjmeme a dáme s omytým kořínkem vařit do malého množství vody. Zatím na másle nebo tuku zpěníme jemně krájenou cibuli, přidáme kůzlečí mozeček, osolíme a podusíme. Pak přidáme vařené, na drobno nakrájené nebo posekané maso, trochu polévky, ve které se maso vařilo, a asi 2—3 lžíce strouhanky. Nakonec přidáme vejce a sekanou petržel. Podáváme s bílým chlebem.

SLEZINA NA DIVOKO

Asi 15 dkg sleziny, 1 malá cibulka, 3 dkg másla nebo tuku, 2 lžíce strouhanky, půl zrna tlučeného jalovce, sůl, ze ¼ citronu šťáva, asi 2 lžíce vína.

Na tuku zpěníme cibuli, přidáme naškrabanou slezinu, osolíme, přidáme citronovou šťávu, strouhanku a nakonec víno. Mažeme na bílé topinky a zapečeme v troubě.

PAŠTIKY

Paštiky upravujeme z různých druhů masa, vnitřností a jater. Můžeme použít mas, která jsou na jinou úpravu méně vhodná, jako předku zajíce nebo divokého králíka a také jejich jater a kořínku.

Při přípravě paštik velmi dobře zužitkujeme menší játra a různé zbytky vařeného nebo pečeného masa.

Levnější paštiky můžeme nastavit brambory, zeleninou nebo houbami.

Na spojení dáváme vejce, nebo šetříme-li — hustou bílou omáčku. Paštiky zahušťujeme buď máčenou žemlí, strouhanou houskou, nebo moukou.

Pro zlepšení chuti přidáváme paštikové koření, sardele, houby, víno nebo rum.

Paštikové koření:

Směs I.	Směs II.
3 g hřebíčku,	20 pepřů,
3 g muškátového oříšku,	14 kuliček nového koření,
1½ g pepře,	kousek zázvoru neb špetka mletého,
1½ g květu,	malá špetka tymiánu,
½ g sušeného bobkového listu,	1 bobkový list sušený.
1½ g tymiánu,	
1½ g bazalky.	

Koření utlučeme nebo umeleme, prosijeme sítem a uschováme v dobře uzavřené krabičce nebo ve sklenici se zabroušenou zátkou.

Pracovní postup:

Maso a část slaniny jemně umeleme na masovém strojku. Nemáme-li vložku s jemnými otvory, přemeleme směs dvakrát až třikrát, protože na jemnosti hmoty záleží jakost paštiky. S masem můžeme též umlít část slaniny. Ostatní slaninu, někdy též polovinu syrových jater, nakrájíme na kostky, přidáme je k umletému masu, přimícháme koření, strouhanou housku nebo máčenou žemli, vejce; směs dobře ušleháme a dáme do vymaštěné formy, kterou též můžeme vyložit tenkými plátky slaniny. Na vaření paštik používáme rovné paštikové formy, puddingové formy s hladkými stěnami, chlebíčkové formy nebo zavařovací sklenice s rovnými stěnami; na př. masovek, z kterých se paštika dobře vyklápí. Paštiky vaříme na plotně nebo pečeme v troubě. Vaříme-li paštiku na plotně, uzavíráme nádobu s paštikou, případně ještě zatížíme, aby do ní nevnikla voda. Nádobu postavíme do hrnku, zalijeme vodou do poloviny formy, přikryjeme poklicí a vaříme na mírném ohni hodinu až půl druhé hodiny podle velikosti paštiky. Pečeme-li paštiku v páře v troubě, může zůstat odklopená, peče se tak i shora a je dříve hotová. Uvařenou paštiku vyklápíme, až když vychladne. Chceme-li, aby vydržela déle, odstraníme s ní všechen rosol, do hrnku nalijeme trochu sádla, na ztuhlé dáme paštiku, kterou úplně zalijeme rozpuštěným sádlem. Odebíráme ji v podobě jamky směrem ke dnu a řezné plochy vždy pokryjeme sádlem a nádobu dobře uzavřeme. Paštiky podáváme studené na chléb, na míse obložené rosolem, teplou podáváme v ohnivzdorných miskách, ve kterých se vařila, s plátky žemle.

PAŠTIKA Z TELECÍCH JATER

25 dkg vepřového masa, 1/2 kg telecích jater, 1/8 l mléka, 5 dkg housky, 10 dkg slaniny, 1 malá cibule, 2 vejce, sůl, pepř, na špičku nože paštikového koření (viz str. 127), 2 lžíce vína nebo trochu rumu.

Na rendlíku rozpustíme slaninu, až je sklovitá, přidáme do ní nakrájenou cibuli, podusíme, vložíme na kostky nakrájené maso a dusíme do měkka. Játra odblaníme, trubice vykrojíme a umeleme je na masovém strojku s jemnou vložkou na jemnou kaši. Pak umeleme i dušené maso a namočenou prolisovanou housku Přidáme vejce, koření, pepř, sůl, víno a několik kapek rumu. Kašovinu dobře našleháme, aby byla kyprá. Naplníme ji buď do plechové formy, nebo hrnku, nebo do puddingové formy s pokličkou a hladkými stěnami. Vaříme ji v páře 1—1 1/2 hodiny. Pro použití na pomazánky vaříme také jen v zavařovací sklenici a vyjmeme vždy jen potřebnou část. (Příprava paštikového koření viz str. 127.) Uvařenou paštiku ponecháme do druhého dne vychladnout a pak ji teprve krájíme.



29. Pstruhy pečeme a podáváme vcelku.

30. Krokety z rybího filet jsou dobrou večeří.





31. Podušenou rybu dáme do ohnivzdorné misky, zalijeme omáčkou a zapečeme. Předpis viz str. 171.

32. Ryby zabalíme do pergamenového papíru, převážeme provázkem, aby se při pečení nerozpadly. Upečené ryby zůstanou neporušené. Papír před podáváním sejmeme.





33. Brambory na topinky omyjeme, nakrájíme na tenké plátky které rozložené a posolené pečeme na pomaštěném plechu v troubě. Předpis viz str. 195.

34. Nakrouhané plátky brambor na smažené lupínky namočíme ve vodě a v čisté utěrce dobře vysušíme. Viz. str. 196.





35. Osušené lupinky brambor dáváme do dobře rozpáleného tuku a smažíme do červena.

36. Při zadělávání nudlového těsta pracujeme účelněji, když si vejce rozšleháme s vodou nebo mlékem a přidáme trochu mouky. Toto řídké těstíčko přidáváme do mouky na vále — tekutina se nám nerozteká, a pracujeme pohodlně vidličkou nebo stěrkou. Viz str. 261.



Podáváme zdobenou okurkami, citronem, aspikem, kyselou zeleninou a v létě především syrovou zeleninou a saláty.

PAŠTIKA Z VEPŘOVÝCH JÁTER (úsporná)

25 dkg vepřových jater, 25 dkg vařených, vychladlých brambor, 1 menší cibule, 3 dkg sádla na osmažení, 7 dkg slaniny, 1—2 vejce, sůl, pepř, paštikové koření, 4 dkg sádla na vymaštění formy.

Syrová, odblaněná játra, na sádle osmaženou světležlutou cibuli a brambory umeleme na masovém strojku s jemnou vložkou nebo na obyčejné vložce dvakrát. Přidáme vejce, koření, na jemné kostičky pokrájenou slaninu a vše dobře ušleháme. Formu nebo hrnek nebo zavařovací sklenici bez hrdla vymažeme tuhým sádlem, naplníme do 3/4 paštikou a vaříme v páře asi 1 1/2—2 hodiny. Jakmile vychladne, podáváme ji. Musí se do 2 dnů spotřebovat, poněvadž jsou v ní brambory.

PAŠTIKA ZE ZBYTKŮ PEČENÉ NEBO VAŘENÉHO MASA

Podle předpisu na paštiku z telecích jater připravíme paštiku ze zbytků jakéhokoliv masa a přidáme vždy stejnou nebo o něco větší část vepřových nebo telecích jater, než máme masa.

PAŠTIKA ZE ZAJEČÍHO PŘEDKU, viz str. 117

GALANTINA

25 dkg telecího masa, 25 dkg vepřového masa, 1 husí játra, 5 dkg slaniny, 5 dkg telecích jater (nemáme-li husí játra, dáme 20—30 dkg jater telecích), 1 žemle, 5 dkg šunky, 5 dkg vařeného uzeného jazyka, 5 dkg slaniny nakrájené na kostičky, sůl, pepř, paštikové koření, 2 žloutky, 3 lžíce vína, arch pergamenového papíru, sádlo na potření papíru.

Obojí maso, telecí játra, část slaniny a namočenou housku umeleme na masovém strojku. Na kostičky nakrájíme druhou část slaniny, uzený jazyk, šunku, husí játra nebo druhou část telecích jater, přidáme žloutky, koření a víno. Arch pergamenu navlhčíme, osušíme, namažeme studeným sádlem a položíme na něj šišku z míšeniny. Zabalíme a přes papír obalíme ještě ubrousek. Konce zavážeme a vaříme v osolené vodě asi 2 hodiny. Necháme do druhého dne vychladnout a pak krájíme. Podáváme s bílým pečivem, zdobíme aspikem, syrovou zeleninou, citronem.

MASITÉ POMAZÁNKY

POMAZÁNKA ZE SLEZINY

5 dkg másla nebo tuku, lžíce pokrájené cibule, 1/4 kg sleziny, pepř, tlučený jalovec, 2 sardele nebo sardelová pasta, citronová šťáva, sůl.

Na tuku zpěníme jemně pokrájenou cibuli, přidáme naškrabanou slezi-

nu, osolíme, okořeníme a dusíme, až je slezina produšena. Pak odstavíme s ohně, přidáme sardele a přikapeme citron.

POMAZÁNKA ZE SALÁMU

20 dkg měkkého salámu (pražský nebo pařížský), 8 dkg másla nebo tuku, nebo 5 dkg slaniny, lžička sekané cibule, po případě sardelka nebo sardelová pasta nebo půl matjesa.

Máslo utřeme, přidáme na masovém strojku umletý salám, dobře promícháme, pak přidáme na kostičky pokrájenou okurku, cibuli a sardele.

POMAZÁNKA ZE ŠUNKOVÉHO SALÁMU NEBO UZENÉHO MASA

15 dkg salámu, 1 vejce vařené na tvrdo, 5 dkg másla nebo tuku, lžička sekané cibule, lžička hořčice, po případě ½ lžičky kaparů.

Tuk utřeme, přidáme hořčici, smícháme a přidáme na kostičky nakrájený salám a vejce.

POMAZÁNKA Z VAŘENÉHO HOVĚZÍHO MASA NEBO ZE ZBYTKŮ PEČENĚ

1 menší cibule, 5 dkg másla nebo tuku, asi 15—20 dkg masa, pepř, hořčice, worcesterská omáčka, po případě sekané okurky, sůl.

Na tuku zpěníme jemně krájenou cibuli, přidáme na masovém strojku umleté maso, přisolíme, je-li třeba podlijeme trochou polévky nebo zeleninového vývaru a po krátkém povaření odstavíme s ohně a dáme vychladnout. Do vychladlé pomazánky přimícháme hořčici, pepř, worcesterskou omáčku, po případě sekané okurky.

MASITÉ SALÁTY

VLAŠSKÝ SALÁT

20 dkg šunky nebo šunkového salámu, 20 dkg brambor, 20 dkg okurek, 10 dkg cibule, 10 dkg kyselých jablek.

Majonéza: 2 žloutky, 2 koflíky oleje, hořčice, sůl, pepř, worcesterská omáčka, citronová šťáva nebo ocet.

Všechny přípravy nakrájíme na tenké nudličky a spojíme hotovou majonézou. (Přípravu majonézy viz str. 184.)

RUSKÝ SALÁT

30 dkg šunky nebo šunkového salámu, 20 dkg brambor, 10 dkg zeleného hrášku, 15 dkg okurek, 10 dkg cibule, 1 matjes nebo vymáčený slaneček, 2 dkg kaparů, majonéza jako u předpisu předchozího.

Přípravu pokrájíme na kostičky a spojíme hotovou majonézou (viz str. 184).

PRAŽSKÝ SALÁT

15 dkg telecí pečeně, 15 dkg vepřové pečeně, 15 dkg kyselých okurek, 10 dkg cibule, 10 dkg jablek, pepř, majonéza jako u předchozího předpisu.

Přípravu pokrájíme na nudličky, pokapeme citronem nebo trochu octem a spojíme majonézou (viz str. 184).

ROSOLY

Rosoly jsou vývary z kůží nebo noh nebo klihovitých částí masa, které po vychladnutí ztuhnou. Pro lepší vzhled je čistíme, jsou pak čiré.

Zalíváme jimi vařená masa, kašoviny, saláty a používáme jich k potírání studených pokrmů masitých i zeleninových nebo sekaným rosolem obkládáme sekaná masa.

ROSOL Z VEPŘOVÝCH KŮŽÍ A TELECÍ NOHY

½ kg vepřových kůží, 2 telecí nohy, sůl, ocet podle potřeby, 2 cibule, 1 petržel, 1 mrkev, 1 menší celer, 2 bobkové listy, 5 pepřů, 3 nová koření, 2½ l vody a 2—3 bílky na čištění.

Maso opereme, zalijeme osolenou, okyselenou vodou, aby bylo všechno potopeno. Vaříme je nejdříve bez zeleniny a bez koření asi hodinu. Pak přidáme zeleninu a koření a vaříme opět 1 hodinu, až jsou kůže zcela měkké. Pak uděláme zkoušku: nalijeme do plechové nádobky trochu rosolu a dáme do studena ztuhnout. Je-li rosol řídký, vaříme ještě asi ½ hodiny. Pak rosol procedíme polévkovým cedníkem a dáme tuhnout. Když rosol ztuhl, sebereme lžící namočenou v teplé vodě všechnu mastnotu s povrchu, okraj hrnce otřeme papírovým ubrouskem a rosol dáme na mírný plamen rozehřát. Rozpuštěný rosol ochutnáme, přikyselíme a přisolíme na správnou chuť. Dáme opět trochu vychladit a do vychladlého přidáme lehce rozšlehané bílky, dobře je metlou v rosolu rozšleháme a přistavíme zase na plotnu. Občas ode dna zamícháme, a když se začne rosol vařit a bílek se srazí, odstavíme jej s plotny. Na obrácenou kuchyňskou židli uvážeme ubrousek, namočený v horké vodě, pod něj dáme mísu a do ubrousku nalijeme rosol, s jehož povrchu jsme odstranili sraženou pěnu. První menší množství, které rychle přeteče, nalijeme zpět do ubrousku. Pak nám již protéká čistý rosol.

Je-li rosol po prvním vyčištění ještě kalný, vyčistíme jej znovu. Rosolu používáme na zalití vařeného, vykostěného masa, zeleniny, vajec, různých salátů, paštik a pod.

ROSOL ZE ŽELATINY

1 polévková kostka, 1 l vody, 3 pepře, 3 zrnka nového koření, ½ bobkového listu, podle potřeby citronové šťávy nebo octa, 3½ dkg želatiny.

Ve vodě vaříme asi 10 minut koření, procedíme, přidáme polévkovou

kostku a okyselíme. Plátky želatiny namočíme ve studené vodě, aby nabobtnaly, a dáme rozpustit do horké tekutiny. Nesmíme dlouho vařit, želatina by ztratila klíživost. Tohoto rosolu používáme jako rosolu z kůží a telecí nohy.

ZALÉVÁNÍ DO ROSOLU

Masa určená k zalévání nejdříve vaříme, pak vykostíme a nakrájíme na porce. Plechovou formu vychladíme, nalijeme do ní asi 1/2 cm vysoko aspiku a dáme ztuhnout. Na ztuhlou vrstvu položíme vykostěné maso nebo pokrájená vejce, proložená zeleninou ozdobně nakrájenou, a zalijeme ostatním rosolem. Pamatujme, že se forma vyklopí, a co je ve spodu, přijde na vrch. Nemáme-li plechové formy, použijeme koflíčků na kávu.

VYKLÁPĚNÍ ROSOLU

Plechovou formu ponoříme na několik vteřin do nádoby s vlahou vodou až po samý okraj. Pak ji položíme na mísu, formou zatřeseme a obsah se uvolní. Vyklopený rosol ozdobíme.

ZALÉVÁNÍ DO ROSOLU S VYKRAJOVANÝMI OZDOBAMI

Do vychlazené formy nalijeme asi půl centimetru vysokou vrstvu rosolu, necháme v chladnu ztuhnout a zatím si nakrájíme ozdoby. Ozdoby namáčíme do rosolu, jehlicí k protahování slaniny je vybíráme a klademe na rosol a opět jej postavíme do chladna k ztuhnutí. Když jsou ozdoby dostatečně přilepené, nalijeme opět 1/2 cm vrstvu rosolu a necháme ji opět ztuhnout. Na tuto vrstvu dáváme vykostěné maso a zaléváme rosolem. Vyklápíme podle předchozího předpisu. Pro změnu chuti můžeme pod vrstvu masa, zalitou rosolem a ztuhlou, dát vrstvu vlašského salátu, promíchaného s aspikovou majonézou. Také zalijeme rosolem.

Zbytků rosolu používáme na ozdobu kolem mis s masem. Nakrájíme jej buď vroubkovaným nožem, nebo jej nasekáme na kousky.

ÚSCHOVA ROSOLU

Rosol nalijeme do porcelánové nebo skleněné mísy, položíme navrch navlhčený pergamenový papír a dáme do studena. Vydrží několik dnů. Nesmí se dát zmrznout.

ROZPOUŠTĚNÍ ROSOLU

Ztuhlý rosol nerozpouštíme přímo na plotně, aby se nezakalil. Postavíme nádobu s rosolem do vodní lázně, to je do kastrolu s vodou, kterou zahřejeme.

POTÍRÁNÍ ROSOLEM

Pokrmy, určené k potírání rosolem, dobře v lednici vychladíme a potřeme je ve studené místnosti tekutým, chladnoucím rosolem nejdříve jednou, pak přilepíme ozdobu, a když přituhne, potřeme je po druhé.



M. Havelková:

DRŮBEŽ

Maso z drůbeže je vítanou změnou jídelníčků, dobře upravené je i pochoutkou. Z drůbeže zužitkujeme nejen maso, ale i sádlo. Maso z mladé drůbeže je jemné, jeho úprava je rychlá. Stará drůbež má maso tužší, doba úpravy je delší. Maso z mladé drůbeže je lehčeji stravitelné. Zejména kuřete se užívá jako potravy pro léčebnou výživu. Obdobné je i bílé maso z krocana. Naopak tučná husa a kachna a zejména játra z krmené husy jsou těžce stravitelná. Také maso z holubů nepatří mezi masa lehká a snadno stravitelná, ale náleží spíše k „divočině".

NÁKUP

Při nákupu dáváme pozor, aby drůbež nebyla stará, špatně živená a nemocná. Mladou *husu* a *kachnu* poznáme podle nohou, které jsou žluté, lesklé, neztvrdlé, plovací blány křehké. Zobák má výraznější barvu, brka v křídlech jsou na koncích neobroušená. V zřítelnici oka má bílý kruh, nikoli žlutý ani modrý. Tučnou husu a kachnu kupujeme obyčejně už z největší části zbavenou peří. Vybíráme hladkou, pokud možno bez pysků, bělavé nebo nažloutlé barvy, ale ne červené až tmavé. Tučná husa je obalena silnou vrstvou sádla a nad stehny má sádelné bochníčky. Na sádlo bývá výhodnější husa menší.

Kuřata, krocani, perličky: Mladá drůbež má nohy světlé, hladké, jakoby vlhké. *Holoubě* má nožky růžové, neošlapané, je málo opeřené, peří má nevyspělé.

ZABÍJENÍ DRŮBEŽE

Drůbež zabíjíme rychle a šetrně, abychom zvířatům zbytečně nepůsobili bolest, a tak, aby drůbež úplně vykrvácela. Maso špatně vykrvácené drůbeže je tmavé. Holubům ostrým sekáčkem usekneme hlavičky. Slepici, kuře, perličku, krocana zařízneme tak, že si ptáka položíme na zem, podržíme ho za křídla, nohy přitiskneme k zemi, ohneme mu hlavu zpět a velmi ostrým nožem řízneme pod krkem; počkáme, až vykrvácí. Husu i kachnu zařezáváme za hlavou. Husí a kachní krev zachycujeme do hrnečku a mícháme, aby se nesrazila. Sraženou krev při úpravě napravíme tím, že ji vidličkou rozšleháme. Srážení krve zamezíme, když do nádobky dáme předem několik kapek octa a špetku soli.

Drůbež škubeme různým způsobem, podle druhu drůbeže a podle toho, chceme-li peří zužitkovat. Cenné je na příklad husí peří a krásná péra kohoutí, krocaní, perliččí a kachní, kterých se používá v ozdobnictví. Všechna drůbež se dobře škube buď za sucha *ihned po zabití*, pokud ještě nevychladla, nebo zase až *po odležení*. Mezi touto dobou jde škubání špatně. Ihned po zabití škubeme zejména krocana, perličku, holuba. Pírka vytrháváme po jednom, abychom nepotrhali kůži. Pera v ocase a křídlech jdou u krocana vytrhávat těžce, vypomáháme si kleštěmi.

Slepice, kuřata, nepříliš tučné kachny a husy, se kterých jsme lepší peří oškubali, můžeme *pařit v horké vodě;* peří jde potom lehce dolů. Drůbež vezmeme za nohy, smočíme ve studené vodě a ponoříme do vřelé a po 1—2 minutách zkusíme, zdali se dá peří snadno škubat. Lépe je ponořit do horké vody několikrát, než nechat drůbež přepařit. Přepařená kůže je křehká a trhá se.

Koupíme-li tučnou husu nebo kachnu v peří, po případě vykrmíme-li si ji sami, pak ji nepaříme, ale *přežehlujeme,* abychom smočením peří nepokazili. Vykrmenou husu před zabitím vykoupáme a necháme ji oschnout, aby peří bylo čisté. Na zabitou husu klademe hadr, namočený ve vodě, a horkou žehličkou peří, část po části, přežehlováním odpařujeme. Mezi žehlením zkoušíme, jak se dá peří vytrhávat. Hlavu, krk, křídla, pod křídly a nohy paříme. Peří je dnes důležitým vývozním předmětem. Škubáme-li zabitou drůbež za sucha a vytřídíme-li správně peří (bílé od barevného, křídlové od měkkého a pod.), je hodnotnější. Pařením a přežehlováním se peří znehodnocuje.

Nožky drůbeže opaříme, oloupáme a drápky stáhneme. Zobák menší drůbeže odsekneme celý, větší očistíme a sloupneme. Oči vyndáme tak, že špičatým nožem nařízneme víčko, aby se oční otvor zvětšil a oko se dobře vyloupło.

Když drůbež po opaření a oškubání oschne, zvednou se všechna peříčka, která za mokra nebylo vidět. Tu teprve drůbež oškubáme na čisto, nejlépe pinsetou. Kromě malých peříček zůstávají na drůbeži ještě chloupky, které opálíme nad plynovým nebo lihovým plamenem, nad svíčkou nebo nad hořícím papírem od omastku. Zejména slepici nesmíme zapomenout opálit, mívá dosti chloupků.

Chceme-li drůbež nechat odležet, vytáhneme — *vyháčkujeme* — střeva, aby maso drůbeže nenačichlo. Háček zasunujeme do řitního otvoru, kde střevo zachytíme, omotáme na háček a povytáhneme opatrně ven. Pak střevo prsty opatrně vytahujeme, až je celé venku, stlačíme obsah střeva tak, aby konec zůstal prázdný, a střevo odřízneme.

Levou rukou odtáhneme kůži na voleti a vzadu na krku pravou rukou kůži opatrně nařízneme, abychom nepořízli vole. Tímto otvorem pohodlně vytáhneme neporušené vole, jícen i chřtán. Nebo po odříznutí hlavy nastřihneme kůži na krku, uvolňujeme ji a přetrháme blány kolem volete a vole, jícen i chřtán vytáhneme. Uvolněnou kůži s krku shrneme, holý krk povytáhneme a usekneme. Odstraníme-li dobře vole, chřtán a jícen, je vyprázdnění břišní dutiny už snadnější.

Odřízneme řitní kroužek, odstraníme i malý váček, uložený přímo pod řitním kroužkem, a rozřízneme břicho tak, abychom nezasáhli střeva. Pravou rukou vnikneme do otvoru a opatrně oddělujeme obsah břicha od stěn kolem dokola, abychom celý obsah vytáhli na podložený papír. Nejdříve vyhledáme v játrech žlučník a opatrně ho vyřízneme i s nazelenalým kouskem jater, na který žluč přiléhá. Pak teprve játra oddělíme a odložíme zvlášť na talířek. Dále vyjmeme žaludek a nad papírem jej přeřízneme přes duhově zbarvený střed; obsah žaludku vysypeme a ztvrdlou sliznici stáhneme, po případě seškrabeme. Také srdíčko odložíme zvlášť k drůbkům. Nesnesená vejce ze slepice nevyhazujeme. Žlutá, kulatá, úplně měkká vajíčka dáváme do těsta místo žloutků.

Drůbež určenou k nadívání kucháme stejně, avšak ještě navíc uvolníme kůži na krku a na prsou. S krku kůži shrneme dolů, krk v obratlu nařízneme, zlomíme a vykroutíme. Kousek krku zastrčíme do otvoru, který vede z volete do břicha, jestliže nadíváme jen vole. Dáváme-li nádivku i do břicha, krk nezastrkujeme.

S holoubaty zacházíme při kuchání opatrně, abychom neroztrhali vole. Žlučník bychom marně hledali, neboť ho holub nemá.

Upravujeme-li drůbež vcelku, svazujeme ji do takového tvaru, aby prsíčka vystoupla. Nohy drůbeže nakrčíme, přitáhneme k tělu a konce nohou přivážeme k biskupu nebo spodem ke křídlům. Křidélka zalomíme pod záda Husu a kachnu nesvazujeme, pouze břišní stěny sepneme špejlí.

Sádelná husa se před kucháním musí nechat řádně vystydnout buď v ledničce, nebo za studeného počasí venku, v zimě obložená sněhem. Čím je husa více ztuhlá, tím snadněji se nám bude kuchat. Husu nařízneme od řitního kroužku až k prsní kosti. Špičkou nože prořízneme vrstvu sádla, ale opatrně, zvláště přicházíme-li blíže k prsní kosti. Jsou-li játra hodně veliká, mohli bychom je snadno proříznout. Potom prsty uvolníme plsní (vnitřní) sádlo od stěn břicha. Prsty objedeme i kolem hřbetu. Pracujeme rychle v chladné místnosti, aby se nám sádlo nerozehřívalo. Je dobře ochladit si občas ruce ve studené vodě. Rovněž tak uvolňujeme lehkým podebíráním i laloky jater od sádla. Plsní sádlo pod játry podebereme, od-

loupneme od střev a dáme na misku (obr. 18—20). K otvoru položíme talíř, na který vyjmeme střeva i se střevním sádlem. Potom se přesvědčíme, zda jsme uvolnili i zbylé vnitřnosti. Prsty zajedeme až za játra, z krčního otvoru vytáhneme chřtán a z vnitřku husy jemným tahem vyjmeme játra, srdce a žaludek. Játra položíme obráceně na talíř, najdeme žlučník, přidržíme ho lehce prsty levé ruky a vyřízneme ostrým nožem i s kouskem jater. Počínáme si velmi opatrně, vylitá žluč by znehodnotila celá játra. Od žaludku odřízneme jícen, žaludek rozřízneme, obsah odstraníme, blánu uvnitř žaludku nožem oškrábneme. Střevní sádlo odstraňujeme se střev, pokud je tuhé. Jen tak se dá lehce stáhnout a mnohdy nepotřebujeme ani použít nože. Lne-li sádlo příliš ke střevům, seškrabujeme je tupou stranou nože, ale velmi opatrně, abychom střeva neprořízli a vnitřní sádlo neznečistili. Střevní sádlo ihned vypereme, rozkrájíme a vyškvařujeme zvlášť, podlité trochou mléka. Zmizí tak nepříjemná chuť, kterou vnitřní sádlo jinak má. Hodí se do zelí a do pokrmů s cibulkou.

Husí sádlo je dobré na chléb a k bramborám, pečeným ve slupce. Rovněž do těsta, zejména do vánoček, je výborné. Uchováváme je v chladu a temnu. Husí sádlo pomalu tuhne; abychom tuhnutí urychlili, stavíme hrnek se sádlem do studené vody. Má-li husí sádlo déle vydržet a zůstat tuhé, je dobře přidat k němu část čerstvě škvařeného sádla vepřového.

Chceme-li upotřebit střeva z tučné husy, pak je po délce rozřízneme, vypereme v několika vodách, solí je vymneme a pak je znovu vypereme. Čistá střeva natočíme na sloupnuté nohy a vaříme v polévce.

Drůbež *uskladňujeme* ve studenu nebo v průvanu. Máme-li drůbež udržet po jistou dobu čerstvou, aby zkřehla a nebyla přitom cítit, pak ji nepereme, ale jen otřeme čistou utěrkou a zabalíme do naoctovaného hadříku. V zimě stačí zabalit do papíru. V létě by nám drůbež nevydržela dlouho čerstvá, proto ji vykucháme, obalíme do hadříku navlhčeného octem, po případě ji obkladáme cibulí, jejíž zápach zahání mouchy. Místo cibule můžeme také použít čerstvých kopřiv.

Krátkým povařením nebo opečením zabráníme, aby se drůbež nepočala rozkládat a nebyla pak cítit, a to tehdy, nemůžeme-li drůbež uskladnit ve studenu nebo v ledničce. Povaření nebo propečení musí být krátké, ale dostatečné, aby drůbež byla i v silné vrstvě masa povařena nebo propečena. Potom drůbež vyndáme z polévky, rychle ji zchladíme a uschováme pod drátěným poklopem.

Z husy a kachny spotřebujeme krev ještě týž den, neboť se nejrychleji kazí. Játra buď hned upravíme, nebo je nejdříve zalijeme na několik hodin sladkým mlékem. Malá játra z drůbeže dáváme do knedlíčků nebo na svítek. Drůbky při teplém počasí povaříme, vyndáme z polévky, necháme vychladnout a chráníme proti mouchám.

HUSA A KACHNA

Husa se ze vší drůbeže nejlépe vyplatí. Z husího masa připravujeme různé chutné pokrmy; husí stehna a prsa můžeme uchovat nějaký čas konservovaná v patentních sklenicích, zavařená sterilací, nebo je vyudit. Mladá husa má maso šťavnaté a je brzy upečena.

Kachna se chutí a vzhledem podobá huse, proto jsou některé předpisy pro jejich úpravu společné.

JAK DĚLÍME PEČENOU HUSU

Upečenou husu můžeme dělit buď přímo v pekáči, odkud jsme slili šťávu do rendlíčku, nebo husu přendáme na prkénko. Nejdříve odřízneme stehna a křídla s částí prsou. Stehna rozstřihneme nůžkami na dvě části. Potom rozstřihneme zbývající trup tak, že máme zvlášť záda a prsa. Prsa rozstřihneme ještě podél prsní kosti a z každé strany prsou nakrájíme 3—4 díly. Poněvadž prsní kost se špatně stříhá, zejména u staré husy, můžeme maso s kosti sejmout. Z kobylky děláme 1—2 porce. Ze středně velké, masité husy můžeme nakrájet asi 14—16 porcí.

MLADÁ HUSA PEČENÁ

Mladou husičku nebo kachnu vkládáme do rozehřáté trouby osolenou, pokmínovanou, hřbetem nahoru, později ji obrátíme. Poněvadž nebývá tučná, přidáváme pod ni kousek sádla nebo másla. Pečeme krátce, podle teploty trouby a podle velikosti husy, za mírného podlévání asi 40—60 minut. Jako přílohu podáváme obyčejně nové brambory a hlávkový nebo okurkový salát. Aby se při pečení břicho nepropadávalo dovnitř, vkládáme do husy několik oškrábaných syrových brambor. Nepodléváme příliš vodou, aby kůrčička byla chřupavá.

MASITÁ HUSA PEČENÁ

Husu pokmínujeme a posolíme uvnitř i na povrchu, břišní otvor zašpejlujeme. Aby husa při pečení nevyschla, dáme ji do pekáče hřbetem nahoru. Podlijeme sběračkou vody, přiklopíme, a je-li husa starší (kolem vánoc a po vánocích), předem dusíme 1—2 hodiny. Teprve když změkla, odklopíme, pečeme a občas pícháme vidličkou a občas poléváme. Pak ji obrátíme a dopečeme.

K huse se podává zelí, houskové nebo bramborové knedlíky nebo brambory.

TUČNÁ HUSA NEBO KACHNA

Vypékáme ji buď celou, nebo ji stahujeme. Jestliže husu vypékáme, podléváme ji sběračkou studené vody. Husu posolenou a pokmínovanou navrch i uvnitř dáváme dusit přikrytou, aby kůžička brzy nezatvrdla a propouštěla vypečené sádlo. Do pekáče ji klademe hřbetem nahoru. Později pekáč od-

klopíme a pícháme do tučných částí husy, aby sádlo vyprýštilo ven. Když husa zčervenala, obrátíme ji na druhou stranu a opět vidličkou pícháme.

Když máme v pekáči vypečené sádlo, sléváme je do podstavené nádoby. Dáváme však pozor, abychom se sádlem nevylili i šťávu, která by se stáhla ke dnu nádoby se sádlem, a později by se mohlo sádlo od této šťávy a vody kazit.

STAŽENÍ SÁDELNÉ HUSY

Chceme-li získat z tučné husy co nejvíce sádla, pak ji stahujeme. Dokonale očištěnou a vychlazenou husu položíme břichem dolů a uděláme řez podél hřbetu od krku až dolů. Pak podebíráme a odtahujeme prsty vrstvu sádla s kůží, až přijdeme ke stehnům a ke křídlům. Zde vyřízneme otvory v kůži, aby na stehnech a křídlech kůže zůstala. Tak pokračujeme, až je celá husa zbavena sádla. Sádlo nakrájíme na kostky a velmi zvolna (asi 2 hodiny) je vyškvařujeme, podlité sběračkou vody. Aby se voda příliš brzy nevypařila pokrýváme hrnek se sádlem při škvaření pokličkou. Když sádlo drobně perlí a voní, přecedíme je do porcelánové nebo do dobře smaltované nádoby.

Staženou husu rozdělíme na několik částí. Oddělíme krk s hlavou, křídla a nohy, přidáme žaludek a srdce. To jsou drůbky. Pak odřízneme stehna, na nichž zůstala kůže, a pečeme je normálním způsobem. Trup husy rozřízneme po stranách, takže oddělíme záda od prsou. Záda s biskupem u husy se jmenují „kobylka". Na kobylce je méně masa, ale z uvařené kobylky bývá dobrá polévka a obrané maso se upravuje s rýží nebo se strouháním. Maso s prsou odloupneme a můžeme je péci na zázvoru, na smetaně, na zelenině, jako sekanou a pod.

Husí prsa před úpravou můžeme potřít máslem nebo zalít syrovátkou nebo lákem jako zajíce a nechat odležet 1—2 dny, aby zkřehla.

HUSÍ PRSA NA ZÁZVORU NEBO NA ČESNEKU

1 husí prsa, 2 utřené stroužky česneku, sádlo, sůl. Nebo místo česneku ½ kávové lžičky zázvoru.

Stažená husí nebo kachní prsa obalíme tlučeným zázvorem nebo utřeným česnekem a posolíme. Pak je dáme na pekáček do trouby na sádlo péci. Podléváme jen málo, šťávy nemá být mnoho a nezahušťuje se.

Přílohy: rýže, po případě těstovinová rýže.

HUSÍ NEBO KACHNÍ PRSA NA SMETANĚ

1 husí prsa, 5 dkg slaniny.

Lák: 2 díly vody, 1 díl octa, sůl, 15 dkg kořenové zeleniny (celer, petržel, mrkev), cibule, koření: 1 bobkový list, 1 snítka tymiánu, nové koření, pepř.

Omáčka: ¼ l smetany, 1 lžíce mouky, 1 dkg másla.

Husí prsa sejmeme s kostí, prošpikujeme a natlačíme do porcelánového

hrnku tak, aby maso vyplnilo jen asi ¾ hrnku. Maso zalijeme lákem jen co by bylo potopeno, zatížíme a necháme je den nebo dva odležet. Pak maso vyndáme a dáme je péci na přecezenou zeleninu, k níž jsme přidali kousek másla. Podléváme lákem. Měkké maso vyndáme, zeleninu prolisujeme, šťávu procedíme a zahustíme kyselou smetanou s moukou. K huse na smetaně podáváme knedlík.

PRSA NEBO STEHNA V ŠOULETU

½ prsou nebo 1 stehno, 15 dkg rýže, 15 dkg hrachu, česnek, pepř, zázvor, sůl, cibule, husí sádlo podle chuti.

Uvaříme do měkka namočený hrách a rýži nebo kroupy, každé zvlášť. Pokrájenou cibuli osmažíme na sádle, zalijeme vodou a na ní dusíme do měkka maso, potřené solí, česnekem a zázvorem. Hrách smícháme s rýží, přidáme šťávu z husy, podle chuti ještě trochu česneku, pepře a zázvoru. Do pekáčku dáme hrách s rýží, na to kusy masa a zase hrách s rýží. Posypeme houskou, pokropíme sádlem a zapečeme v troubě.

HUSÍ NEBO KACHNÍ STEHNA V SLADKÉM ZELÍ

1 stehno, 3 dkg cibule, 5 dkg sádla, ¾ kg zelí, kmín, cukr, 2 lžíce bílého vína nebo lžička octa.

Stehno dusíme na cibuli a sádle. Když změklo, přidáme nové zelí, okmínované a posolené, a kousek cukru. Nakonec poprášíme moukou a zalijeme bílým vínem a ještě povaříme.

Přílohy: knedlíky, brambory.

HUSÍ KOBYLKA SE STROUHÁNÍM

1 kobylka z husy, 15 dkg zeleniny, strouhání ze 2 vajec a 3 lžic vody a dostatečného množství hrubé mouky, 4 dkg tuku.

Kobylku uvaříme se zeleninou v polévce. Na kousku tuku opražené strouhání z nudlového těsta zalijeme přecezenou polévkou bez zeleniny, přidáme kousky masa z uvařené kobylky a pod pokličkou v troubě dusíme. Strouhání musí zůstat sypké. Povrch můžeme sypat sýrem.

HUSA S PODPOUŠŤKOU

Zbytky husy, 3 dkg sádla, 3 dkg cibule, 1 lžíce mouky, kmín.

Na husím sádle usmažíme cibuli s moukou, až zežloutne. Zalijeme ji polévkou, přidáme trošku šťávy z pečeně a kmín. V této omáčce dusíme zbytky husy. Jako přílohu podáváme bramborovou kaši a salát. — Chuť tohoto pokrmu změníme, když místo kmínu přidáme do omáčky trochu citronové šťávy, bobkový list, nové koření a tymián.

Přílohy: noky nebo knedlíky.

KACHNA NEBO HUSA V KYSELÉM ZELÍ

1 kachna, 4 dkg sádla, 4 dkg cibule, 1/4 kg kyselého zelí, kmín, sůl.

Kachnu na kousky nakrájenou dusíme na cibulce. Když změkne, přidáme kyselé zelí a dodusíme.

Příloha: knedlík nebo brambory.

KACHNA S NÁDIVKOU

Nádivku dáváme jak do volete, tak do břicha. Dáváme proto pozor, abychom vole při škubání nepotrhali. Kůži na krku uvolňujeme, blány přetrháme a krk vyřízneme. Kachnu plníme buď houskovou, nebo masovou nádivkou, jaká se dává do krocana, jen množství o polovinu zmenšíme. (Nádivky: viz str. 154.)

KACHNA NA DIVOKO

1 kachna, 5 dkg slaniny, 3 dkg tuku, 3 dkg cibule, citronová kůra, 3 zrnka pepře, 3 zrnka nového koření, 2 hřebíčky, bobkový list, 1 snítka tymiánu, 2 lžíce červeného vína.

Nepříliš tučnou kachnu prošpikujeme slaninou a nasolíme. Na pekáčku zapěníme máslo s cibulkou, přidáme koření a citronovou kůru. Zašpejlenou kachnu položíme do pekáčku, podlijeme vařící vodou a dusíme do měkka. Omáčku zahustíme lžičkou mouky, zředíme polévkou a vínem, povaříme a procedíme na rozkrájenou kachnu.

Přílohy: smažené bramborové krokety nebo jemné noky.

KACHNA SE ZELENÝM HRÁŠKEM

1 kachna, 3 dkg másla, 3 dkg slaniny, 10 malých nebo 2 velké cibule, 1/2 kg zeleného hrášku, sůl.

Na porce rozkrájenou kachnu dusíme na másle. Když je skoro měkká, přidáme na kostky nakrájenou slaninu, malé syrové cibulky a čerstvý zelený hrášek. Dusíme, až zelenina změkne.

HUSÍ A KACHNÍ DRŮBKY

Drůbky vaříme a dusíme. Podáváme-li je i s kostmi, pak je předem přestříháme na menší kousky. Chceme-li drůbky podávat bez kůže, pak je vaříme vcelku, kůži po uvaření sundáme a maso obereme. Dlouhé svalstvo překrájíme a takto upravené dáváme do omáčky. Drůbky se tak lépe spotřebují. Vařenou kůži, která bývá tučná, můžeme přidat do pomazánky nebo do paštiky.

HUSÍ NEBO KACHNÍ DRŮBKY ZADĚLÁVANÉ

1 drůbky, 15 dkg kořenové zeleniny: celer, petržel, mrkev, por, cibule; 4 dkg másla, 3 dkg polohrubé mouky, 2 lžíce smetany, 1 žloutek, květ nebo muškátový oříšek, sůl, zelená petržel.

Drůbky očistíme a vaříme se zeleninou v osolené vodě, až jsou měkké. Z másla a mouky uděláme světlou jíšku, zalijeme zchladlou polévkou, s níž jsme předem sebrali všechen tuk, a povaříme asi 1/4 hodiny. Maso s drůbků obereme a překrájíme nebo drůbky pouze přesekáme na menší kousky a dáme do omáčky povařit. Omáčku nakonec zjemníme troškou smetany nebo mléka a jedním rozšlehaným žloutkem, okořeníme sekanou zelenou petrželí, květem nebo muškátovým oříškem.

Přílohy: květák, rýže, nudle, houskové knedlíčky.

DRŮBKY NA PAPRICE

1 drůbky, 4 dkg másla, 5 dkg cibule, paprika, sůl, 1/4 l smetany, 1 lžíce mouky.

Uvařené a obrané maso z drůbků vložíme do této hotové omáčky. Na zapěněnou cibulku s máslem dáme na špičku nože sladké papriky, a jakmile se v tuku rozpustila, zalijeme cibulku polévkou z drůbků a vaříme, až je cibule měkká. Pak ji zahustíme kyselou smetanou s moukou, znovu povaříme a procedíme. Chceme-li mít omáčku červenou, přidáme rajče nebo lžičku protlaku. Někdo má rád v této omáčce vůni nového koření, pak se přidají 2—3 kuličky vcelku.

Přílohy: knedlíky, rýže, těstoviny.

HUSÍ KRK PLNĚNÝ

1 kůže z husího krku, 30 dkg prorostlého vepřového masa, koření, sůl, 2 lžíce vody, 1 lžíce mouky.

Staženou kůži s krku zašijeme na jednom konci, naplníme volně nádivkou, zašijeme i na druhém konci a vaříme v polévce nebo dusíme nebo pečeme na kousku tuku. Nádivka: prorostlé vepřové maso umeleme, přidáme trošku zázvoru, nového koření, pepře, soli, 2 lžíce vody a 1 lžičku hladké mouky. Dobře rozmícháme a plníme krk. Upečeme.

POMAZÁNKA Z TUČNÉ VAŘENÉ KŮŽE Z DRŮBKŮ

Tučná kůže z husích drůbků nebo slepičí kůže, 5 dkg salámu, 1 kyselá okurka, 1 na tvrdo vařené vejce, půl malé cibulky, 1 lžička hořčice, sůl.

Uvařenou kůži z drůbků umeleme se salámem a vejcem. Přidáme posekanou kyselou okurku a cibulku. Pro změnu můžeme přidat kousek umleté slaniny.

HUSÍ KREV

Krev z jedné husy, 5 dkg sádla, 5 dkg cibule, kmín, sůl, po případě pepř a majoránka.

Husí krev prohlédneme, aby v ní nebyla peříčka, je-li sražená, rozkvedláme ji nebo rozsekáme Na sádle zpěníme drobně krájenou cibulku s tluče-

ným kmínem, přidáme krev a za stálého míchání smažíme, až v ní není ani kousek syrové krve. Chceme-li ji nastavit, rozmočíme si předem housku v mléce a vymačkanou, bez kousků, přidáme ke krvi. Krev můžeme také dusit v troubě, lépe se produsí a bez míchání.

HUSÍ KREV NASTAVENÁ

Krev ze dvou hus, 1—2 dkg strouhanky, 1/4 l mléka, 5 dkg tuku, 1 cibule, kmín, sůl, pepř.

Sraženou husí krev dáme do hrnečku, vsypeme suchou housku a rozetřeme vařečkou na hladkou kaši. Zředíme mlékem a dobře rozmíchané dáme na zapěněnou cibulku s tukem. Mícháme na mírném ohni, okořeníme tlučeným kmínem nebo pepřem.

HUSÍ JÁTRA

Jsou vzácnou pochoutkou, jsou-li dobře upravena. Malá husí játra jsou méně tučná a snáze při úpravě ztvrdnou. Proto je upravujeme spíše jako minutky. Aby játra zbělela, můžeme je na několik hodin namočit do mléka na půl zředěného vodou.

JÁTRA NA CIBULCE

25 dkg jater, 5 dkg sádla, 3 dkg cibule, 1/2 lžičky kmínu, špetka mouky, sůl.

Menší husí nebo kachní játra necháváme buď vcelku nebo je nakrájíme na 1 1/2 cm silné plátky a krátce dusíme na zapěněné cibulce s kmínem bez soli. Celá játra dusíme na každé straně 8—10 minut, plátky jsou produšeny za poloviční dobu. Hotová játra poprášíme špetkou mouky, zalijeme dvěma lžícemi vody, necháme přejít var, vyndáme na talíř a osolíme. Na povrchu můžeme hotová játra poklást zvlášť osmaženou cibulkou, pokrájenou na kolečka, kterou jsme rozebrali na kroužky.

MALÁ JÁTRA S KRVÍ

Játra pokrájíme na hranolky nebo na kostky a dáme společně s rozsekanou krví dusit na cibulku s kmínem. Solíme až hotová.

JÁTRA NA MÁSLE

25 dkg jater, 5 dkg převařeného másla nebo pokrmového tuku, špetka pepře, sůl, 2 dkg syrového másla.

Játra připravujeme podobně jako játra na cibulce, vynecháme však cibulku a kmín. Místo toho je opepříme a opékáme na másle. Na hotová, prudce opečená játra přidáme nakonec kousek čerstvého másla, které necháme už jen rozpustit. Hotová posypeme jemnou solí.

JÁTRA V RÝŽI

25 dkg jater, 5 dkg sádla, 3 dkg cibule, 5—15 dkg hub, 20 dkg rýže, 2 dkg sádla do rýže, 2 dkg sýra.

Játra pokrájíme na kostičky a krátce je podusíme na cibulce se sádlem. Máme-li čerstvé houby, dusíme játra společně s houbami. Pak je vmícháme do rýže, udušené na husím sádle, se kterou je ještě doděláme. Povrch pokrmu sypeme strouhaným parmesánem nebo jiným tvrdým sýrem. Do rýže můžeme také přidat uvařený, na malé růžičky rozebraný květák, nebo udušený zelený hrášek a uvařenou malou, na kostičky nakrájenou mrkvičku.

TUČNÁ JÁTRA PŘÍRODNÍ

1 velká játra, 15 dkg sádla, sůl.

Játra bez soli vložíme do vyššího rendlíku (hrnku) a přidáme tolik vnitřního (plsního) syrového sádla, pokrájeného na kostky, aby byla játra zakryta. Přilejeme sběračku studené vody a dobře zakryté zvolna dusíme na mírném teple, až sádlo voní a škvarečky na okraji začínají žloutnout. Pak játra přendáme do porcelánového hrnku, sádlo osolíme, játra jím zalijeme a necháme vychladnout. Hodí se i se sádlem na pomazánky.

HUSÍ JÁTRA S MANDLEMI

1 husí játra, 3—5 dkg mandlí, sádlo na zalití, sůl.

Do tučných jater napícháme mandle na hrubé nudle pokrájené, játra vložíme do hlubšího, menšího rendlíku, kde je zalijeme osoleným, teplým husím sádlem a zvolna pečeme v troubě 30—45 minut. Potom játra vyndáme, necháme okapat a podáváme buď teplá, nebo je necháme vychladnout. Studená krájíme ohřátým nožem. Do jater, kromě mandlí, možno zapíchnout i 2 až 4 celé hřebíčky.

HUSÍ JÁTRA S VÍNEM

1 játra, 6 dkg sádla, 3 dkg cibule, 2 lžíce vína madeira, 2 dkg čerstvého másla, sůl.

Játra překrojíme na silné plátky, obalíme lehce moukou a opečeme prudce na sádle. Přidáme pokrájenou cibulku a opatrně dusíme pod pokličkou, aby cibulka nezčernala. Hotová játra vyndáme na teplou mísu, sebereme sádlo a přidáme víno madeira, se kterým omáčku chvilku povaříme. Nakonec přidáme kousek čerstvého másla, omáčku s ním už nevaříme a nalijeme ji na játra.

HUSÍ JÁTRA V ROSOLU

1 játra, 1/4 l mléka, 3 dkg másla, 5 dkg slaniny, 1/8 l bílého vína, rosol na zalití podle velikosti formy, sůl.

Tučná husí játra zbavíme žilek a zbělená v mléce dusíme na rozpuštěné

slanině s máslem. Při dušení je podlijeme bílým vínem. Měkká osolíme a necháme bez šťávy vychladnout. Studená nakrájíme na plátky. Formu, rendlík vylijeme rosolem, a když ztuhne, klademe na něj řízky jater a tuhnoucím rosolem zalijeme. (Příprava rosolu: str. 131.)

HUSÍ PAŠTIKA JEMNÁ

50 dkg husích jater, 1/4 l vodou zředěného mléka, 8 dkg slaniny, na špičku nože paštikového koření, na špičku nože pepře, 1 lžíce vína madeira, dva žloutky, 20 dkg slaniny na vyložení formy, sůl.

Játra namočíme na několik hodin do zředěného mléka. Pak s nich stáhneme blánu, asi 1/3 nejlepších jater nakrájíme na plátky, ostatní játra prolisujeme. Plátky jater osolíme a opepříme. Kousek dobré, čerstvé slaniny umeleme nebo uškrábeme a přidáme k prolisované kaši, kterou osolíme a okořeníme paštikovým kořením, pepřem, rumem nebo koňakem, po případě vínem madeira. Vmícháme ještě syrové žloutky a část kaše dáme do formy, vyložené plátky slaniny, na to klademe plátky jater, opět kaši a tak postupujeme, až vše spotřebujeme. Navrch přijde kašovina, kterou rovněž pokryjeme plátkem slaniny. Nádoba smí být naplněna nejvýše do 3/4 celkového obsahu. Formu uzavřeme a vaříme v páře 2 hodiny. (Vaření paštiky: viz str. 128.)

HUSÍ PAŠTIKA S LANÝŽI NEBO HŘÍBKY

Kousek lanýže nakrájíme na nudličky a prošpikujeme jimi plátky husích jater. Poměr i postup tentýž jako v předešlém předpise.

HUSÍ PAŠTIKA S MASEM

30 dkg jater, 20 dkg masa, 5—10 dkg slaniny.

Nejlepší část jater pokrájíme na plátky, ostatní umeleme se syrovým vepřovým, telecím nebo králičím masem a se slaninou. Není-li maso tučné, přidáme větší kus slaniny. Dále pracujeme jako při přípravě jemné husí paštiky.

PAŠTIKA Z DRŮBKŮ

1 drůbky, 1 husí játra, 30 dkg vepřového prorostlého masa, 1—2 vejce, 1 lžíce mouky, sůl, paštikové koření.

Husí drůbky kromě jater uvaříme s prorostlým vepřovým masem. Žaludek a srdce dáme zvlášť a nakrájíme je do vyvařené polévky. Drůbky obereme s kostí a umeleme společně s masem. Rovněž syrová husí játra umeleme a smícháme s masovou kaší. Okořeníme paštikovým kořením, osolíme, přidáme 1 lžíci hladké mouky a 1—2 vejce. Hrnek nebo formu vyložíme slaninou, naplníme masovou kaší a dobře zakrytý vaříme v páře 1 1/2 hodiny.



37. Při krájení nudlí přidržujeme pruhy těsta ohnutými prsty. Nůž se tak opírá o klouby a nemůžeme se říznout.

38. Uvařené nudle dáme na prkénko a zatížíme. Drží tak dobře pohromadě a můžeme je rozříznout na čtverce a smažit. Viz str. 264/5.





39. Obalené čtverce nudlí smažíme jako řízky a podáváme k zelenině nebo sladké s ovocnou šťávou.

40. Děláme-li větší množství ovocných knedlíků, uděláme si z těsta váleček, rukou jej rozmačkáme v pruh, poklademe ovocem a rozkrájíme. Pak každý knedlík dobře zakulotíme.





41. Houskový nebo bramborový knedlík nepoškozujeme píchánim, ale vyndaváme dvěma talířky.



42. Kynuté knedlíky hned po vyndání napíchneme vidličkou, aby se nesrazily.



43. Příklad, jak podáváme maso obložené různou zeleninou: studená sekaná pečeně obložená hlávkovým salátem, plněnými rajčaty a salátem z ředkviček.

44. Uvařenou kukuřici podáváme v ubrousku a s rozehřátým máslem. *Viz. str. 226.*



KUŘE

Kuře má maso bílé, jemné a snadno stravitelné. Kuře připravujeme buď ihned po zabití a očištění, pokud ještě nevychladlo, a kdy bývá nejchutnější; nebo až druhý třetí den po odležení. Maso z kuřete má sice být odleželé, ale ne příliš, aby neztratilo čerstvou vůni. Při úpravě kuře mnoho nekořeníme, aby nezanikla vlastní jemná chuť kuřecího masa. Malá kuřata smažíme, větší pečeme a dusíme. Aby bylo kuře vydatnější, můžeme je upéci s nádivkou.

Připravujeme-li jedno kuře pro 4 osoby, pak děláme více šťávy — omáčky, aby vystačila k polití příkrmu. Při svátečním stolování, když se podává více kuřat, není třeba šťávu ředit.

Jakost drůbeže je lepší, jestliže je drůbež dobře krmená a rychle vyrostlá. Proto je zvykem mladé kohoutky a slepičky vykleštovat. Drůbež potom rychle roste a snadno ztuční. Slepičkám říkáme poulardi a kohoutkům kapouni. Hodí se výborně k pečení. Nejchutnější jsou asi do 8 měsíců až do 1 roku.

KUŘE PEČENÉ

1 kuře, 7 dkg másla, 3 dkg slaniny, sůl, petržel.

Na pečení se hodí velké kuře, ve váze 80 dkg—1 kg. Očištěné kuře nasolíme napovrchu i uvnitř. Do dutiny břišní dáme kousek másla a snítku petržele. Dutinu zašpejlíme, kuře svážeme. Na prsíčkách prošpikujeme kuře slaninou a takto upravené vložíme do pekáčku na rozehřáté máslo prsíčky dolů. Když šťáva vysmahla, podléváme vařící vodou. Kuře mezi pečením poléváme máslem. Když je měkké, obrátíme je a necháme zčervenat.

Přílohy: smažené brambory, nové brambory vařené, rýže.
ze zelenin především hrášek, všechny saláty a kompoty.

KUŘE PEČENÉ S NÁDIVKOU

1 kuře, 10 dkg másla, 5 dkg slaniny, sůl.

Kuře pečené s nádivkou je vydatné. Nádivku dáváme do volete i do břicha, aby jí bylo více. Svázané kuře vložíme na máslo a pečeme do zlatova. Kromě másla můžeme pod kuře při pečení dávat ještě slaninu. Šťáva je pikantnější a zahoustlá. Slaninu pokrájíme na malé kostičky a rozškvaříme v pekáčku, ve kterém pečeme kuře, dáme na ni máslo, vložíme osolené kuře, opečeme se všech stran, podlijeme a pečeme.

NÁDIVKA JEMNÁ

6 dkg másla, 3 žloutky, kuřecí játra, 12 dkg bílé strouhanky, $^{1}/_{10}$ l sladké smetany nebo mléka, 3 bílky, zelená petržel, sůl.

Máslo utřeme do pěny, a pak přidáváme žloutky jeden po druhém. Při-

mícháme rozsekaná játra a strouhanku, zvlhčenou smetanou, sůl, posekanou zelenou petržel a sníh z bílků.

Nádivku můžeme též připravit podle některého předpisu na str. 94.

KUŘE SMAŽENÉ

1 kuře, 3 dkg mouky, 8 dkg housky, 1—2 vejce, 20 dkg převařeného másla nebo tuku na smažení, sůl.

Na smažení se hodí menší kuře ve váze asi 40 dkg, které obalením nabude na objemu. Před vlastní úpravou kuře opereme, nakrájíme na čtvrtky a pečlivě osušíme utěrkou nebo hedvábným papírem. Dílky kuřete upravíme do pěkného tvaru, t. j. křidélka zalomíme dozadu, nožky ohneme a přibodneme špejlí k zadní čtvrtce, aby se při pečení nenatáhly. Kuře můžeme před úpravou *vykostit*, a to tak, že kuře rozkrájíme na čtvrtky a z vnitřní strany vedeme řez podél kostí, které rukou nebo čistou utěrkou oddělujeme od masa. Z prsíček odstraníme jen prsní a klíční kost, v křidélku kostičky ponecháme. Dílky kuřete osolíme jemnou solí až před obalováním, neboť sůl by mokvala a houska by při smažení odpadávala. Obalujeme stejně jako řízky, nejdříve v mouce, pak v rozšlehaném vejci a prosáté housce. Přebytečnou housku s porcí setřeseme a díly dáváme ihned smažit do rozpáleného másla. Jakmile zčervenaly po obou stranách, zmírníme žár a zvolna dosmažujeme. Usmažení menšího kuřete trvá 20—30 minut. Dlouhým smažením kuře vysušíme. Hotové kuře nenecháme delší dobu stát přikryté, protože chřupavá kůžička vlhne.

Přílohy: nové brambory;
zelený hrášek, salát, kompot.

KUŘE SMAŽENÉ V TĚSTÍČKU

1 kuře, 5 dkg mouky, 2 lžíce bílého vína, 1 lžička oleje, 2—3 bílky, sůl.

Kuře nakrájíme na čtvrtky, stehna ohneme a sepneme špejlí, křídla zalomíme dozadu, čtvrtky osolíme, obalujeme v těstíčku a pak je smažíme. Těstíčko: Do hluboké mísy dáme víno, olej, mouku a vše promícháme. Těstíčko má mít hustotu jako na kapání. Je-li hustší, přidáme trošku mléka. Nakonec vmícháme do těstíčka sníh.

KUŘE ZADĚLÁVANÉ

1 kuře, 5 dkg kořenové zeleniny (nejvíce celeru), 1 cibulka, 3 dkg másla, pepř, sůl, citron, muškátový oříšek.

Jíška: 4 dkg másla, 2 dkg mouky, 2 lžíce smetany nebo mléka, 1 žloutek, ½ hříbku, zelená petržel, sůl.

Kuře rozkrájené na čtvrtky posolíme a dusíme na másle, zelenině a cibulce. Zeleninu a cibuli necháme vcelku. Občas kuře podlijeme polévkou

nebo vodou, maličko opepříme, přidáme kousek citronové kůry a nepatrně muškátového oříšku. Měkké kuře vyndáme, šťávou zalijeme světlou jíšku, kterou povaříme a přecedíme na maso. Do omáčky můžeme přidat hříbky nebo žampiony nakrájené na lístky, zelenou petržel, citronovou šťávu a smetanu. Nakonec můžeme omáčku zlepšit a zahustit žloutkem, se kterým se omáčka už nevaří.

Přílohy: vařený květák a malé houskové knedlíčky (viz str. 37), dušená rýže, nudle.

KUŘE NA PAPRICE

1 kuře, 5 dkg slaniny nebo másla, 3 dkg cibule, 2 dkg mouky, ⅛ l kyselé smetany, sůl, paprika, rajské jablíčko.

Kuře rozkrájíme na dílky a dáme dusit na cibulku, zpěněnou na másle nebo slanině, zaprášenou sladkou paprikou. Pro vůni můžeme přidat několik nových koření. Měkké kuře vyjmeme a omáčku zalijeme kyselou smetanou, rozmíchanou s moukou. Když se omáčka povařila, přecedíme ji na kuře. Chceme-li mít omáčku výraznější chuti, přidáme rajské jablíčko.

KUŘE V ROSOLU

Svázané kuře uvaříme ve vývaru z telecích nebo vepřových nožiček s příslušným kořením (viz str. 131). Měkké kuře rozkrájíme a pokud možno vykostíme. Vyčištěným rosolem zalijeme dno věncové formy. Na ustydlý rosol naklademe kuře a zalijeme. Formu dáme do chladu ztuhnout. Před podáváním poklopíme na formu mísu, obrátíme, a aby rosol vypadl, obložíme formu utěrkou namočenou v horké vodě a vyždímanou. Zdobíme citronem a zelenou petrželí.

KUŘE NA RAJČATECH

1 kuře, 5 dkg másla, 1 malá cibule, 3 dkg petržele a mrkve, 20 dkg rajčat, 2 dkg másla, sůl.

Na másle dusíme na půlku překrojenou cibuli a pokrájenou mrkev a petržel. Po chvilce přidáme na čtvrtky pokrájené, posolené kuře a dusíme je za mírného podlévání. V jiném rendlíčku dusíme rajčata. Když kuře změklo, vyndáme je na misku, omáčku i rajčata přecedíme, ochutnáme, je-li třeba, přidáme pár kapek citronu a na zahuštění poprášíme omáčku lžičkou mouky. Nakonec zlepšíme kouskem másla.

Přílohy: rýže nebo těstoviny.

KUŘE OPÉKANÉ NA ROŠTU

1 kuře, 6 dkg másla, sůl, pepř.

Kuře rozstřihneme podél hřbetu a rozdělíme na dvě půlky. Páteř odstřihneme a kuře vykostíme, jak uvedeno na str. 146. Obě půlky lehce naklepe-

me, osolíme, poprášíme maličko pepřem a opékáme na roštu 8 minut po každé straně. Mezi pečením potíráme kuře máslem.

Přílohy: tatarská omáčka, rýže nebo bramborová kaše.

KUŘE S MAJONÉZOU

1 kuře. Majonéza: 1 žloutek, sůl, 12 dkg oleje, šťáva z půl citronu, lžíce octa, na špičku nože bílého pepře, na špičku nože cukru, půl lžičky hořčice, pár kapek worcesterské omáčky, 1/8 l šlehané smetany.

Očištěné, svázané kuře uvaříme v osolené polévce z kostí nebo ve vodě, kam jsme ještě přidali trochu octa. Uvařené kuře vyndáme, rozkrájíme, vykostíme, stáhneme s kůže a dáme znovu do studeného vývaru odležet. Pak kuře vyndáme, dílky trochu osušíme, srovnáme je na mísu a pokryjeme majonézou (postup práce viz str. 184), kterou můžeme zjemnit ušlehanou smetanou.

Přílohy: hlávkový salát, ředkvičky, rajčata, čtvrtky na tvrdo vařených vajec.

KUŘE DUŠENÉ NA MÁSLE

1 kuře, 10 dkg másla, sůl.

Kuře rozdělené na díly, osušené, osolené a obalené v mouce postupně opékáme do červena na másle. Opečené vložíme do čistého rendlíku, trochu podlijeme polévkou nebo vodou a dobře zakryté dusíme asi 1/2 hodinv.

Přílohy: rýže nebo nové brambory;
zeleninový salát.

KUŘE S HOUBAMI

1 kuře, 5 dkg másla, 5 dkg cibule, sůl, 10 dkg žampionů, 1/4 l kyselé smetany, 1/2 lžíce mouky.

V rendlíku opékáme neosolené, suché dílky kuřete na másle do růžova. Pak přidáme jemně sekanou cibulku, a až se zapění, kuře osolíme, zalijeme sběračkou vařící vody, přidáme pokrájené žampiony nebo hřiby a dusíme. Když je kuře měkké, vyndáme je a šťávu zalijeme kyselou smetanou, rozmíchanou s moukou, a necháme přejít var.

Přílohy: noky, rýže, jemný knedlík.

KUŘE SE ZELENOU PETRŽELÍ

1 kuře, 5 dkg másla, špetka pepře, sůl, špetka mouky, 1 lžíce sekané zelené petržele, 1 lžička citronové šťávy.

Rozčtvrcené kuře opékáme zvolna na másle, až zežloutne. Pak je posolíme, opepříme, zalijeme troškou vařící vody a dusíme. Měkké vyndáme na mísu. Šťávu zahustíme špetkou mouky a po povaření přidáme plnou lžíci jemně usekané zelené petržele a lžičku citronové šťávy. Šťávu nalijeme na kuře.

Přílohy: rýže nebo smažené brambory.

POULARD NEBO KAPOUN PEČENÝ

1 poulard nebo kapoun, 6 dkg slaniny, 5 dkg másla.

Poularda prošpikujeme na prsou a stehnech slaninou, osolíme a dobře svázaného dáme na máslo péci. Když je maso měkké, přidáme do šťávy kousek syrového másla, se kterým se omáčka už nesmí vařit.

Přílohy: rýže, nudle, osmažené brambory;
dušená zelenina a syrové saláty.

KAPOUN NA PAPRICE

(viz kuře na paprice: str. 147).

KAPOUN (POULARD) DUŠENÝ S HŘÍBKY

1 kapoun, sůl, malá cibule, 1 malá mrkev, hrst zeleného hrášku, 1 nakrájený hříbek, 5 dkg másla.

Svázaného a osoleného kapouna opékáme chvilku na másle, ale dáváme pozor, aby se máslo nespálilo. Přidáme pokrájenou cibulku a karotku a dusíme vše v troubě. Když maso změklo, přihodíme drobně nakrájené hříbky nebo žampiony a odusíme ještě asi 10 minut. Šťávy nesmí být mnoho a nezahušťujeme ji.

Přílohy: rýže, těstoviny, osmažené brambory.

KAPOUN NEBO POULARD NA SLANINĚ

1 kapoun, 15 dkg slaniny, 3 dkg másla, sůl.

Osoleného kapouna nebo poularda obalíme přes prsa a přes stehna tenkými plátky slaniny, kterou nití přivážeme. Pečeme ho na másle tak, aby maso pod slaninou zůstalo bledé. Šťávu zaprášíme maličko moukou.

Jestliže kapouna protahujeme slaninou, pak naopak má být povrch vypečen pěkně do červena. Na špikování stačí 6 dkg slaniny.

Přílohy: rýže, smažené brambory (pommes frites);
salát, brusinky.

KAPOUN (POULARD) DUŠENÝ, S BÍLOU OMÁČKOU

1 kapoun, 10 dkg zeleniny, sůl, 3 dkg másla, 3 dkg mouky.

Kapouna rozkrájíme a dusíme pod pokličkou na másle s kořenovou zeleninou. Z másla a mouky uděláme bílou jíšku, kterou zředíme šťávou z kapouna, povaříme a na kapouna přecedíme.

Přílohy: dušená rýže a dušená barevná zelenina, hrášek nebo karotka.

KAPOUN (POULARD) NA SARDELÍCH

1 kapoun, sůl, 4 dkg másla a 4 dkg cibule do pekáče, 4 dkg másla na rozetření se 3 sardelemi.

Očištěného kapouna osolíme méně než obvykle, vytřeme uvnitř sardelovým máslem, pak kapouna svážeme, aby měl náležitou formu, a potřeme

i na povrchu sardelovým máslem. Na pekáčku zpěníme krájenou cibulku na másle a kapouna dáme na tento podklad nejdříve dusit a pak odkrytého péci. Šťávu nezaprašujeme, pouze přecedíme.

Přílohy: rýže a různé druhy jemných knedlíků.

SLEPICE

V kuchyni upravujeme obvykle slepice vyřazené, starší nebo ty, které nenesou. Tučná slepice má hodně sádla, kterého můžeme použít do jíšky na polévky nebo do těsta. Starší slepici musíme několik hodin vařit v menším množství vody, až změkne, pak ji teprve upečeme.

SLEPICE VAŘENÁ

1 slepice, 1 stroužek česneku, 5 dkg zeleniny, sůl.

Slepici vložíme vcelku do hrnce osolené teplé vody, kam přidáme i žaludek a srdce. Slepici vaříme, až částečně změkne, a pak přidáme kořenovou zeleninu, jeden stroužek česneku a dovaříme. Měkkou slepici vyndáme na mísu, polévku přecedíme a všechen tuk s polévky sebereme. Kůži stáhneme a čisté maso různě upravujeme. Z uvařeného žaludku skrojíme tvrdý vnitřek a žaludek a srdce pokrájíme do polévky. Z jater děláme zavářku do polévky. Ze slepice uvaříme větší množství polévky, takže část polévky můžeme nechat na zalití slepice při dušení nebo pečení. Chceme-li nechat slepičí polévku do druhého dne, nedáváme do ní zavářku, aby nezkysla, zejména v létě.

SLEPICE PEČENÁ NA SLANINĚ

1 slepice, sůl, 8 dkg slaniny, 5 dkg másla.

Slepici do měkka uvařenou posolíme, protáhneme na prsou slaninou, vložíme na rozpuštěnou slaninu s máslem a pečeme. Podléváme zcela málo polévkou a poléváme omastkem z pekáče, aby slepice pěkně zčervenala, ale nevysmahla.

Přílohy: rýže, těstoviny,
brusinky a syrové saláty.

SLEPICE ZADĚLÁVANÁ

1 slepice, sůl, 3 dkg mouky, 3 dkg másla, slepičí polévka, na špičku nože květu, zelená petržel.

S uvařené slepice stáhneme kůži a slepici rozkrájíme asi na 6 dílů, které vložíme do bílé máslové omáčky, kde je ještě chvíli povaříme. Omáčka: V rendlíku rozpustíme máslo, přidáme mouku a uděláme za stálého míchání světlou jíšku, kterou ředíme postupně studenou slepičí polévkou. Omáčku

přiměřeně přisolíme a okořeníme květem nebo muškátovým oříškem. Nakonec přidáme usekanou zelenou petržel.

Přílohy: na růžičky rozebraný květák, rýže, nudle nebo knedlík.

SLEPICE V RÝŽI

20 dkg uvařeného slepičího masa, 20 dkg rýže, 1/2 l polévky ze slepice, 2 lžíce slepičího sádla, sůl, 2 dkg sýra.

Zbylé menší kousky slepice pokrájíme a vmícháme do udušené rýže, kam můžeme ještě přidat i uvařený, na růžičky rozebraný květák nebo udušený hrášek, houby nebo mrkvičku. Povrch sypeme strouhaným sýrem a zapečeme.

HOLOUBATA

Mladá holoubata poznáme podle toho, že mají nožky růžové, neošlapané. Jsou jen málo opeřená a peří mají nevyspělé; pečeme je s nádivkou. Ze staršího holuba děláme polévku. Při kuchání nehledejme žlučník, holub ho nemá.

HOLOUBATA S NÁDIVKOU

3 holoubata, 6 dkg másla na pečení.

Nádivka: 5 dkg másla, 2 žloutky, sůl, na malou špičku nože tlučeného květu, sekaná zelená petržel, 8 dkg strouhané housky, 3 lžíce mléka, ze 3 bílků sníh.

Očištěným holoubatům podebereme kůži z volátka až na prsíčka, aby se zvětšil prostor, který plníme volně nádivkou, načež otvor nitkou zavážeme. Pečeme je na másle asi 30 minut. Dáváme-li nádivky málo, obracíme holoubata a pečeme je na obou stranách. Je-li nádivky hodně, klademe holoubata na záda, aby kůže nepraskla a nádivka nevytekla. Z upečených holoubat vytáhneme nit, rozstřihneme je na půlky a polijeme šťávou.

Nádivka:

Máslo utřeme se žloutky a se solí, přidáme rozsekaná jatýrka, strouhanou žemli, kterou jsme předem navlhčili mlékem, špetku květu a sekané petrželky. Současně s houskou vmícháme lehce tuhý sníh. Je-li nádivka řídká, přidáme trošku suché strouhané housky.

Přílohy: nové brambory, bramborová kaše;
zelený hrášek, salát nebo kompot.

HOLOUBATA V NÁDIVCE

2 holoubata, 2 dkg másla na vymazání pekáčku.

Nádivka:

6 dkg másla, 3 žloutky, 12 dkg strouhanky, 1/10 l mléka, ze 3 bílků sníh, sůl.

Holoubata po očištění rozstřihneme na půlky, pokud možno vykostíme (viz vykostění kuřete: str. 146) a kůži z větší části prstem podebereme a stáhneme. Holuby osolíme. Upravíme lehkou nádivku do holubů podle předešlého předpisu. Pekáček vymažeme máslem a naplníme polovinou nádivky, poklademe půlkami syrových holoubat řeznou stranou dolů, na ně dáme druhou polovinu nádivky a pečeme v troubě v páře, aby se neutvořila opečená kůrka.

Jako přílohu podáváme buď smažené brambory, nebo bramborovou kaši, nové brambory vařené, zelený hrášek, salát nebo kompot.

HOLUBI NA DIVOKO

2 holubi, 4 dkg slaniny, 3 dkg másla, 3 dkg cibule, 2 dkg celeru, 4 kuličky pepře, 3 kuličky nového koření, 2 hřebíčky, 1 lžička mouky, sůl.

Holuby protáhneme na prsíčkách slaninou, osolíme, svážeme a dáme na zpěněnou cibuli s máslem dusit. Přidáme ještě kousek pokrájeného celeru, pepř, nové koření, hřebíček a očištěné vnitřnosti. Když holubi změknou, vyndáme je, šťávu zahustíme lžičkou mouky, povaříme a přecedíme. Do přecezené omáčky dáme holuby znovu prohřát.

KROCAN

Krocan vyniká zvláštní lahodností a jemností masa. Na krocanu najdeme maso tmavé a světlé, libové i tučné. Výhodnější než krocan je krůta, která má menší kostru, takže je na ní poměrně více masa. Nejlepší maso má krocan a krůta do stáří jednoho roku. Později je také ještě dobré, ale musí se udusit, než se dá péci. Stáří krocana poznáme především podle pařátů. Mladý pták má nohy jemně šupinaté, hebké, zavlhlé, šedobílé barvy. Je-li kůže na nohou suchá, hrubá, rohovitá, barvy načervenalé, tu je krocan nebo krůta starší jednoho roku. Mladý krocan má laloky a hřeben světlečervené, starý je má tmavé.

Očištěného, vykuchaného a opraného krocana připravíme k pečení, pařáty mu však prozatím ponecháme, abychom mohli z nohou vytahat šlachy, které by při pečení ztvrdly. Špičkou ostrého nože ostřím vzhůru řízneme od ostruhy až ke kloubu a potom zespodu povytáhneme tuhé šlachy, jednu po druhé. Každou zachytíme a navíjíme na vařečku, až ji vytáhneme celou. Těchto šlach je sedm v každém stehně. Pak teprve usekneme pařáty. Poslední článek křídel usekneme, poněvadž se pečením velmi vysuší. Křídla zalomíme dozadu. Nohy ohneme, přitiskneme k tělu a buď je na konci přivážeme pevně k biskupu, nebo je protáhneme jehlou a provázkem a vzadu svážeme. Svázání (dresírování) má ten účel, aby se pták lépe složil na pekáč a aby se při pečení nohy a křídla příliš nevysušily. Jehlu na

šití potřebujeme velmi silnou s nepříliš velkým uchem, aby snadno procházela tuhou kůží. Navlékneme do ní pevný, tenký provázek.

Krk, hlavu, srdce, žaludek a nohy dáme vařit na drůbkovou polévku. Když jsou drůbky uvařeny, odkrojíme ze žaludku tvrdou kůži a obereme maso s krku, obojí pokrájíme na kousky a přidáme ještě pokrájené srdce. Hlavu a pařáty po vyvaření obyčejně vyhodíme.

Krocan má několik druhů masa. Na prsou je maso čistě bílé, sušší, na stehnech je tmavé a na bocích je krocaní maso sice tmavé, ale jemné a šťavnaté. Horní část křídel je masitá a bílé maso z křídel je velmi dobré.

Játra z krocana, jsou-li dosti velká, pokrájíme na plátky, popepříme a opečeme zprudka na másle. Potom je osolíme a ihned podáváme na rozkrojené housce. Nebo je opečeme stejným způsobem, ale s cibulkou. Jater také dobře využijeme, když z nich uděláme játrové knedlíčky, rýži nebo svítek do polévky. Posekaná je můžeme také přidat do nádivky, a to do volete, takže máme dvojí nádivku.

KRÁJENÍ A DĚLENÍ PEČENÉHO KROCANA

je dost obtížné. Nejdříve vytaháme všechny stehy. Pak ostrým nožem odřízneme stehna a ještě je v kloubu rozřízneme na dvě části. Poté vyřízneme celé vole s nádivkou a nakrájíme z něho díly. Pak odřízneme křídla s kouskem masa „od vidlice". Nyní krocana nůžkami rozstřihneme na dvě části, a to tak, že oddělíme prsa a břicho od zad. Takto se dá krocan nejsnadněji rozstřihnout. Z prsou nakrájíme nožem pěkné řízky, které sejmeme s prsní kosti. Hřbet přesekneme sekáčkem na několik dílů. Všechny porce ukládáme do prázdného pekáče, z něhož jsme šťávu slili do rendlíčku, a uložíme v troubě, aby maso nevychladlo. I mísu na maso dáváme nahřát. Se šťávy sebereme tuk, zahustíme špetkou mouky, necháme ji povařit a přecedíme do omáčníku. Při předkládání dbáme, aby každý strávník dostal kousek masa tmavého, kousek světlého a kousek nádivky. Podle velikosti uděláme z krocana 10—15 porcí, a to tak, že v každé porci je obojí maso i nádivka.

Chceme-li mít z krocana dvě jídla, pak odřízneme stehna, uvaříme je a máme výbornou polévku. Maso ze stehen obereme a uděláme je buď na paprice, nebo zadělávané. Krocana bez stehen naplníme nádivkou a upečeme jako obvykle.

Pro menší rodinu postačí polovina krocana, kterou můžeme také upéci s nádivkou. Podrobnější popis v předpisu „Pečená polovina krocana".

PEČENÝ KROCAN

1 krocan, sůl, 15 dkg másla.

Krocana pečeme jen na másle nebo na másle a pokrmovém tuku se slaninou, k obojímu můžeme ještě přidat pokrájenou cibuli.

Pečení krocana musí být pozvolné. Je-li krocan starší, raději ho předem podusíme. Krocana příliš velikého, s vystouplou prsní kostí nemůžeme obvykle péci položeného na prsa a pak na záda, nevešel by se nám do trouby. Proto ho pokládáme nejdříve na jeden a pak na druhý bok nebo zlomíme konec prsní kosti. Mezi pečením seškrabujeme napečenou šťávu se stěn pekáče a krocana šťávou a tukem poléváme. Občas doléváme sběračkou horkou vodu. Velký krocan vyžaduje asi 2—3½ hodiny volného pečení. Šťávu můžeme maličko zaprášit moukou a nechat ještě povařit.

Přílohy: knedlíky, brambory, bramborová kaše, rýže.

PEČENÝ KROCAN S NÁDIVKOU

1 krocan, 15 dkg slaniny, 15 dkg tuku (másla), sůl.
Nádivka: podle výběru.

Nejobvyklejší a nejvýhodnější úprava krocana je s nádivkou. Krocana připravíme jako na pečení. Nádivku dáváme buď do volete a do břicha, nebo jen do volete, v tom případě potom ucpeme krční otvor useknutým krkem, aby nádivka nevnikala do břišní dutiny. Rozšíříme však dutinu volete pokud možno nejvíce. Vole můžeme plnit přirozeným otvorem na konci krku nebo uděláme otvor nový, větší, vzadu na krku, který po naplnění volete zašijeme. Prázdný konec krku zahneme dospod a rovněž přišijeme.

ŽEMLOVÁ NÁDIVKA (množství do volete i do břicha)

60 dkg housky, 15 dkg slaniny, 15 dkg másla, 3—4 vejce, květ, petržel, muškátový oříšek, sůl, asi ½ l mléka.

Slaninu pokrájíme na malé kostičky, necháme rozpustit a k rozpuštěné přidáme máslo. Když se tuk zaškvířil, vlejeme jej do mléka, kam rozbijeme celá vejce, přidáme sůl, jemně usekanou petržel a na špičku nože květu nebo muškátového oříšku. Dobře rozkvedláme a vlijeme do hluboké mísy, kde máme žemle, pokrájené na kostičky. Takto připravenou nádivku necháme ½ hodiny stát, jen občas opatrně obrátíme spodní vrstvu nahoru. Když se po půlhodině mléko nevpilo, přidáme trošku strouhanky, a naopak, je-li nádivka suchá, že se rozpadá a nedrží pohromadě, musíme přilít trochu mléka.

● — S MANDLEMI

Připravuje se stejným způsobem jako žemlová nádivka, jenom nakonec přidáme 5 dkg spařených, na drobno nakrájených mandlí.

● — S KAŠTANY

Připravíme ji jako žemlovou nádivku, nakonec přidáme 15 dkg oloupaných, uvařených na drobno posekaných jedlých kaštanů.

● NÁDIVKA ZE STROUHANÉ HOUSKY (množství do volete i do břicha)

50 dkg strouhané housky, 25 dkg másla, 6 vajec, ⅛ l smetany nebo mléka, sůl, hořká mandle.

Oloupané žemle ustrouháme a zvlhčíme mlékem nebo smetanou. Máslo utřeme se žloutky, přidáme hořkou mandli nebo jádro z meruňky, sůl, zelenou petržel a přimícháváme střídavě žemle s tuhým sněhem. Je-li nádivka řídká, zahustíme ji troškou suché strouhanky.

● — S MANDLEMI

Připravíme ji stejným způsobem jako nádivku ze strouhané housky, jenom nakonec přidáme 5—8 dkg spařených, nakrájených mandlí.

● — S KAŠTANY

Připravíme ji jako nádivku ze strouhané housky. Nakonec přidáme 10 až 15 dkg vařených, prolisovaných kaštanů.

MASITÁ NÁDIVKA DO KROCANA NEBO KACHNY

15 dkg telecího syrového masa, 15 dkg vepřového syrového masa, 15 dkg vařeného uzeného masa, játra z krocana, 2 sardele (možno vynechat), 5 dkg másla, 7 dkg strouhanky, 2 vejce, sůl, pepř, citronová kůra.

Housky namočíme do vody, a když změkly, vymačkáme je a umeleme na strojku. Rovněž umeleme maso i játra. Přidáme tekuté máslo, celá vejce, koření, sůl, sardelky. Máslo utřeme se sardelkami a přidáme k umletému masu do větší mísy, abychom mohli nádivku dobře propracovat. Dále přidáme vejce, strouhanku a koření. Je-li nádivka příliš tuhá, můžeme přilít trochu mléka.

PEČENÁ POLOVINA KROCANA

½ krocana, 10 dkg slaniny, 10 dkg másla, sůl.
Nádivka podle výběru.

Polovinu krocana připraveného k pečení zlomíme a přeložíme tak, aby prsa ležela na stehně. Osolíme, případně prsa protáhneme slaninou. Krocana se tří stran sešijeme, takže se utvoří velká kapsa, kterou naplníme nádivkou. Nádivka nesmí být řídká, aby nevytekla. Krocana lépe využijeme, uděláme-li si hodně nádivky. Nádivku, která se nám do přeložené půlky nevejde, pečeme buď zvlášť v pekáčku nebo lépe v pergamenovém papíře v pekáči, ve kterém pečeme krocana. Nádivku balíme do pergamenu různým způsobem:

I. Vyložíme vymaštěným pergamenovým papírem hrnek, naplníme nádivkou a pak kolem dokola svážeme volně provázkem. Za cípy papír povytáhneme a postavíme do pekáče ke krocanovi. Cípy papíru odstřihneme, aby se nespálily. Při pečení nádivku občas polijeme šťávou z pečeně.

II. Podle velikosti půlky krocana sešpendlíme si mělký pekáček z polopergamenového papíru buď svorkami, párátky, nebo ho sešijeme. Papír vymastíme, naplníme asi do poloviny nádivkou a na nádivku položíme řeznou stranou půlku krocana, přivážeme provázkem asi na dvou místech k sobě a dáme péci na máslo do pekáče. Nádivka takto nevyschne.

III. Tužší nádivku zabalíme do polopergamenového papíru jako závin a pečeme s krocanem.

PERLIČKA

má výborné, spíše suché maso; nejchutnější je maso z prsou. Necháme-li ji odležet, podobá se chutí bažantu, zejména když ji upravíme s kořením jako bažanta. Starší perličku necháme vždy odležet 2—5 dnů, aby byla křehčí, a před úpravou ji podusíme.

PERLIČKA NA MÁSLE

1 perlička, 5 dkg slaniny, 12 dkg másla, ½ lžičky mouky, sůl.

Očištěné perličce usekneme hlavu a nožky, které neupravujeme. Na prsíčkách ji protáhneme slaninou a posolíme povrchu i uvnitř a dovnitř vložíme plátek slaniny. Perličku svážeme a položíme prsy dolů na rozpuštěné máslo. Přikryjeme a dusíme do poloměkka. Podléváme horkou vodou. Pak pekáč odklopíme a pečeme perličku do červena. Perličku nakrájíme na 6 dílů, šťávu maličko zaprášíme a povařenou nalijeme na perličku. Jako přílohu podáváme: brambor, rýži, syrové saláty a brusinky.

PERLIČKA NA ZPŮSOB BAŽANTA

1 perlička, 2 dkg slaniny do břicha, 8 dkg slaniny na protahování a na pekáč, 3 dkg cibule, 5 dkg másla, 5 zrnek pepře, sůl.

Perličku prošpikujeme, vložíme na máslo s pokrájenou slaninou, pepřem a pokrájenou cibulí. Postup pečení je stejný jako u perličky na másle. Šťávu po zaprášení přecedíme. K takto upravené perličce se hodí červené zelí a brambory.



B. Šmoková:

RYBY

Maso ryb je nejen rovnocenné masu zvířat jatečných, ale v mnohém je i předčí. Obsahuje plnohodnotné bílkoviny a některé ryby i dosti značné procento tuku. Pro co si však ryb nejvíce ceníme, je jejich vysoká biologická hodnota. Dodávají našemu tělu fosfor, síru, hořčík a vápník a maso mořských ryb i jod, který v našich potravinách téměř úplně chybí (nedostatek jodu může vyvolat poruchy štítné žlázy). Tučné rybí maso obsahuje dále dosti protiinfekčního vitaminu A a protikřivičný vitamin D, které jsou obsaženy především v játrech a mase tučných mořských ryb.

Rybí maso je velmi lehce stravitelné. Výjimkou jsou ryby tučné, jako úhoř, losos a tuňák. Na stravitelnost má však v nemalé míře vliv kuchyňská úprava. Nejlehčeji stravitelné jsou ryby vařené a ryby zbavené kůže. Nejtíže stravitelná je ryba smažená.

K přednostem rybího masa patří i jeho jemnost a chutnost. Na jeho jakost má vliv především prostředí, ve kterém ryba žije, její stáří a doba tření. Nejchutnější je ryba upravená ihned po zabití.

Podle druhu ryb mají nejchutnější maso pstruzi ve váze ¼ kg, štika od 2—3 kg, kapr od 1—3 kg (nejchutnější je kapr hladký, s malým množstvím větších šupin), candát od 1½—3 kg, okoun od ½—¾ kg, mník 1 kg těžký.

Ze sladkovodních ryb ještě na náš stůl přichází lín, úhoř, bělice a losos. Z mořských především treska, sleď, platýz a tuňák.

Nevýhodou rybího masa je, že po zabití velmi rychle podléhá zkáze. Nejdříve se rozkládají vnitřnosti, žábry a kůže. Proto zabitou rybu ihned vyvrhneme, oškrábeme, odstraníme ploutve a žábry a maso co nejdříve upravíme.

Bahnitou příchuť rybího masa odstraníme, necháme-li rybu před zabitím 2—3 dny v čerstvé, pramenité vodě. Chceme-li rybu před zabitím v domácnosti uchovat živou, dbáme, aby měla dostatečné množství čerstvé vody. Vodu alespoň ráno a večer vyměníme. Krmit rybu není třeba. Mnohdy se nevhodně s rybami zacházívá při dopravě. Přirozeným prostředím ryby je voda, a proto můžeme živou rybu dopravovat jen ve vodě. Není-li to možné, zabi-

jeme ji, vykucháme, břišní dutinu vyčistíme od krve a dobře vysušíme. Koupíme-li rybu zabitou a chceme-li zjistit, zda je *čerstvá,* podíváme se: má-li lesklou kůži, jasné, vypoulené oči, pevné a pružné maso na břiše, kosti a šupiny pevně zasazené, jasně červené žábry a soudržné vnitřnosti.

Ryba před delší dobou zabitá má zakalené oči a vybledlé žábry.

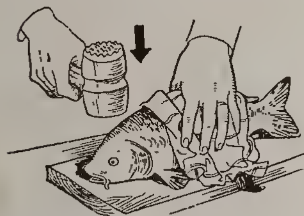
Ryba leklá má křečovitě otevřená ústa a skřele.

Ryba zkažená a v rozkladu má zapadlé oči, rohovky potažené slizem, který páchne, rozměklé vnitřnosti a žábry prostoupené páchnoucím slizem, šupiny a kosti uvolněné, maso změklé.

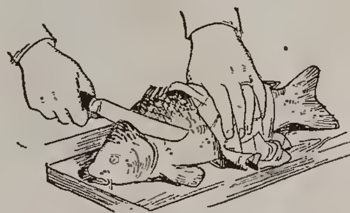
ZABÍJENÍ RYB

Aby nám ryba při zabíjení nevyklouzla, bereme ji již při vyndávání z vody do mokré utěrky. Rybu zabalenou v utěrce dáme na prkénko hřbetem nahoru, přes hlavu jí přehodíme cíp utěrky a dřevěným koncem paličky na maso ji omráčíme. Potom jí ihned pevným, ostře nabroušeným nožem přeřízneme páteř hned za hlavou. (Viz obrázky.)

Zabíjení úhoře je poněkud nesnadnější, protože má velmi tuhý život a povrch kůže hodně slizký. Omráčíme jej buď jako jiné ryby úderem paličky mezi oči, nebo jej podržíme ve vlhké utěrce hřbetem dolů, hlavou na hlavu několikrát udeříme o kamennou podlahu a rychlým řezem přeřízneme páteř.



Kapra omráčíme silnou ranou do hlavy dřevěným koncem paličky na maso.



Ihned po omráčení přeřízneme ostrým nožem páteř těsně za hlavou.

OŠKRABÁVÁNÍ ŠUPIN

Abychom mohli šupiny dobře oškrábat, čistíme rybu, dokud ještě neoschla. Zaschlé šupiny pevněji drží a při škrábání můžeme snadno proříznout kůži. Šupiny škrábeme tupou hranou nože, struhadlem nebo zvláštní škrabkou na šupiny.

Nestahujeme-li *úhoře,* omyjeme ho ve slané vodě nebo ho jen v soli vymneme.

U lína a okouna šupiny drží pevněji, proto tyto ryby před škrábáním polijeme vařící vodou nebo je do ní na okamžik ponoříme.

Ryby, které chceme upravovat na modro, neškrábeme, naopak dbáme, abychom slizký povrch kůže neporušili.

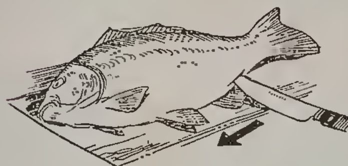
STAHOVÁNÍ KŮŽE RYB

Mladé ryby vůbec nestahujeme. Stahujeme jen ryby staré, velké a ty, které mají příliš silnou a tím i těžce stravitelnou kůži.

Musíme-li rybu stahovat, nařízneme kůži po celém hřbetu a stahujeme ji směrem k břichu. Lne-li příliš k masu, pomáháme si nožem, kterým kůži od masa lehce odškrabáváme. Stažené kůže použijeme na vaření rosolu.

Stahujeme-li úhoře, nařízneme kůži hned za hlavou, úhoře pověsíme za hlavu ocasem dolů a kůži vcelku stahujeme (viz obr. č. 27). Při stahování úhoře pamatujme na to, že úhoř má žlučník hned pod kůží nedaleko hlavy. Musíme tedy začínat velmi opatrně, abychom žlučník neprotrhli.

Stahujeme-li mořský jazyk (kambalu), kůži na hřbetě a břiše lehce nařízneme, potom uřízneme ocas. Kůži u ocasu podebereme a směrem k hlavě stáhneme.



Špičkou ostrého nože rozřízneme kapra od řitního otvoru směrem k hlavě.



Ploutve ostříháme nůžkami na drůbež.

KUCHÁNÍ RYB

Očištěnou rybu kucháme tak, že ji nařízneme špičkou ostrého nože od řitního otvoru směrem k hlavě. Špičku nože příliš nestavíme, abychom neprotrhli žlučník, který je u ryb hned pod kůží. Máme-li rybu otevřenou, objedeme vnitřnosti prsty a uvolníme je od stěn břicha. Opatrně vnitřnosti vytáhneme, oddělíme střívka, žlučník vyřízneme i s kouskem jater, odstraníme měchýř, oddělíme játra a jikry, po případě mlíčí. Potom nadzdvihneme skřele a vystříháme žábry a odstřihneme i ploutve nůžkami na drůbež. Upravujeme-li rybu rozdělenou na porce, odřízneme hlavu. Hlavu a vnitřnosti vaříme na polévku.

Úhoře můžeme vykuchat ještě jiným způsobem. Po zabití odkrojíme hlavu, vyjmeme opatrně žlučník, který leží hned za hlavou, a úhoře nakrájíme na díly. Z jednotlivých dílů vytlačíme vnitřnosti obrácenou vařečkou. Půlíme-li kapra, používáme k tomu velmi ostrého, pevného nože. Kapra nařízneme u ocasu a jednu půlku odkrojíme od druhé při samé páteři, směrem k hlavě.

MOŘSKÉ RYBY

Mořské ryby přicházejí na trh buď čerstvé (v chladicích vozech), nebo vykostěné a zmrazené jako filet, pak solené, uzené, po případě sušené. Pro kuchyňskou úpravu je nejvhodnější mražené filet.

Čerstvé mořské ryby musíme před úpravou především zbavit kůže, která je příčinou charakteristického pachu mořských ryb.

Asi půl hodiny před úpravou mořských ryb je pokapeme octem nebo citronem a necháme záležet. Teprve potom je osušíme, osolíme a upravujeme. Tresku, která je sušší, je vhodné namočit půl hodiny před úpravou do okyselené vody.

Zmrazené ryby necháváme zvolna roztávat, aby masová vlákna při pozvolném rozmrzávání tekutinu znovu nassála. Rozmrzlé ryby upravujeme ihned, poněvadž po rozmrazení rychle podléhají zkáze.

Solené ryby — z nichž na náš trh nejčastěji přichází slaneček — zbavujeme přebytečné soli máčením v čerstvé vodě po 6—12 hodin. Vodu několikrát vyměníme.

Uzené ryby, které přicházejí na náš trh, jsou ponejvíce: sledi, šproty, tresky, makrely a úhoř.

Sušené ryby, z nichž u nás přichází v úvahu především treska, musíme máčet 3—4 dny, aby nabobtnaly a vyloužila se sůl. Vodu několikrát za den vyměníme.

VAŘENÉ RYBY

Ryby vaříme buď celé, nebo rozkrájené na porce. Porce ryby můžeme vařit v kastrolu a vyndávat je lopatkou na palačinky. Vaříme-li rybu vcelku, stavíme ji hřbetem nahoru. Na vaření používáme buď zvláštní vaničky, menší ryby můžeme vařit v pařáku, nebo je vaříme zabalené ve vyvařeném mulu. Mul upevníme k nádobě, ve které rybu vaříme. Uvařenou rybu pak snadno z nádoby vyjmeme, aniž ji poškodíme. Doba vaření se řídí velikostí ryby a trvá $^1/_4$—$^1/_2$ hodiny. Vaříme-li rybu rozdělenou na dílky, je doba vaření kratší, 6—10 minut. K vařeným teplým rybám podáváme máslo (viz str. 183), jemnou pikantní omáčku, ke studeným některou majonézovou omáčku (viz str. 187).



45. Rajská jablíčka naplníme masitou sekaninou, dáme do ohnivzdorné misky zapéci.

46. Topinambury ostrým nožem oškrábeme a házíme do okyselené vody, aby nezhnědly. Podrobný popis str. 240.





47. Salát z kyselého zelí můžeme různě ochutnit: sekanou cibulí, okurkou, strouhaným jablkem nebo trochou citronové šťávy. *Viz str. 245.*

48. Na smažení vybíráme velké, tvrdší houby; krájíme řízky a obalujeme je v mouce, vajíčku a strouhané housce. *Viz str. 252.*





49. Nejrychleji upravíme kvásek, když droždí rozmícháme s vlahým mlékem, cukrem a moukou ve středu zadělávací mísy a necháme vykynout.



50. Správně vykynuté těsto na litou buchtu. *Viz str. 275.*



51. *Těsto kynuté pod vodou (předpis na str. 282) kyne ponořeno do studené vody.*

52 *Před vyválením osušíme těsto vykynuté pod vodou v čisté utěrce.*



● *Základní předpis:*

1½ kg ryby, sůl, 1 l vody, 5 dkg kořenové zeleniny, 3 dkg cibule, 4 zrnka pepře, 1 zrnko nového koření, malý kousek bobkového listu, 10 dkg másla na polití, zelená petržel, 1 citron.

Do vaničky na ryby nebo do dlouhého pekáče dáme vodu, očištěnou, na kolečka nakrájenou zeleninu a koření a povaříme 10 minut. Do vařícího roztoku dáme vykuchanou, osolenou rybu a vaříme ji na okraji plotny čtvrt až půl hodiny, podle velikosti ryby. Velkou rybu raději rozdělíme na porce, zvláště nemáme-li na vaření ryb vaničku s vložkou. Rybu rozdělenou na porce vaříme nejdéle 10 minut. Uvařenou rybu opatrně vyndáme na nahřátou mísu, pokapeme máslem, ozdobíme zelenou petrželí a proužky citronu.

Přílohy: brambory, bramborová kaše, bílé pečivo.

● VAŘENÝ KAPR

Menšího kapra vykucháme, očistíme a vaříme vcelku. Velkého rozkrájíme na díly. Podáváme jej s rozpáleným máslem nebo s máslem k rybám (viz str. 183).

● VAŘENÁ ŠTIKA

Malou štiku vaříme vcelku, větší rozkrájíme na díly. Podáváme ji s máslem nebo s máslem k rybám (viz str. 183). Také ji obkládáme dušenou zeleninou s brambory nebo s teplou holandskou omáčkou (viz str. 182).

● VAŘENÝ PSTRUH

Pstruhy vaříme vcelku 10—15 minut. Podáváme je s rozpáleným máslem

● VAŘENÝ ÚHOŘ

Staženého, vykuchaného úhoře rozkrájíme na 6—7 cm široké díly, osolíme, pokapeme octem. V osolené vodě povaříme zeleninu, koření a cibuli, vložíme do ní kousky úhoře a vaříme na mírném ohni 10—15 minut. Uvařeného úhoře podáváme obloženého vařenými brambory a s teplými majonézovými omáčkami (viz str. 182).

● VAŘENÝ CANDÁT

Vykuchaného, očištěného candáta rozkrájíme na díly, osolíme a pokapeme octem. Velkého candáta, který má silnou kůži, stáhneme. Candáta necháme přikrytého vařit na mírném ohni 10—12 minut. Má velmi jemné maso a snadno se při vaření rozpadává, proto jej musíme vařit opatrně, na velmi mírném ohni. Uvařeného candáta opatrně vyjmeme a polijeme rozpáleným máslem.

VAŘENÝ LOSOS

Lososa vykucháme, velkého rozkrájíme na kusy silné na dva prsty, opláchneme pod vodou, osolíme a pokapeme citronovou šťávou. Zatím povaříme 20 minut v osolené vodě, nebo ve vodě smíchané s vínem, na kolečka nakrájenou zeleninu s kořením. Lososa dáme do rendlíku nebo do pekáčku, přecedíme na něj vařící vývar. Jakmile se začne vývar znovu vařit, stáhneme rendlík na mírnější oheň, aby se nevařil, spíše jen pařil. Lososa vcelku vaříme 30 minut, díly lososa 12—15 minut. S uvařeného lososa stáhneme kůži. K vařenému lososu podáváme rozpálené máslo nebo holandskou omáčku (viz str. 182/3) nebo některou studenou majonézovou omáčku (viz str. 187).

VAŘENÝ OKOUN

1 kg okounů, $^1/_2$ l vody, sůl, citronová šťáva, 5 dkg cibule, $^1/_8$ l bílého vína, 6 dkg másla.

Okouny vykucháme a dáme do osolené vařící vody 5 minut vařit. Potom je vyjmeme, kůži s nich stáhneme, odkrojíme ocas a hlavu, okouny přisolíme, pokapeme citronovou šťávou, posypeme jemně sekanou cibulí, podlijeme vínem a vaříme ještě 6 minut. Uvařené okouny dáme na mísu, posypeme sekanou petrželí, obložíme vařenými brambory, do šťávy přidáme čerstvé máslo, šťávu prohřejeme; můžeme do ní přilít též trochu kyselé smetany.

VAŘENÁ TRESKA

1 kg tresky, sůl, ocet, $^1/_2$ l vody, $^1/_4$ l mléka, 5 dkg kořenové zeleniny, 3 dkg cibule, 4 zrnka pepře, zrnko nového koření, malý kousek bobkového listu, 10 dkg másla, zelená petrželka, citron.

Připravenou tresku rozkrájíme na díly a osolíme ji. Na oheň přistavíme rendlík s vodou, smíchanou s mlékem, solí, kořením a zeleninou. Když se vše povařilo, přidáme tresku, přikryjeme ji poklicí a rendlík stáhneme na okraj plotny. Nesmí se vařit, jen spíše pařit, asi 20 minut. Potom ji lopatkou na palačinky opatrně vybereme na nahřátou mísu, obložíme ji brambory, zelenou petrželkou, citronem a podáváme k ní rozpuštěné máslo nebo holandskou omáčku (viz str. 182).

DUŠENÉ RYBY

Na dušení rozdělujeme ryby na porce. Tato úprava zachovává rybám v nejvyšší míře jejich biologickou hodnotu. Ryby dusíme na másle s přidáním různých přísad, jen velmi málo podlité. Většina dušených ryb se zahušťuje moukou. Podávají se ve šťávě nebo v omáčce, ve které se dusily, a jsou sytivější než ryby vařené. Můžeme k nim podávat i sytivější příkrm.

Základní předpis:

$1^1/_2$ kg ryby, sůl, 6 dkg másla, 1 citron.

Vykuchanou rybu rozkrájíme na díly a osolíme po obou stranách. Kastrol nebo rendlík vymažeme silně máslem, položíme na něj kousky ryby, pokapeme je citronem a na mírném ohni dusíme po každé straně 4 minuty (větší kousky 5 minut). Udušenou rybu podáváme s holandskou omáčkou (viz str. 182) a brambory.

Tímto způsobem můžeme upravovat kapra, štiku, candáta, lososa, z mražených ryb rybí filet a z čerstvých mořských ryb mořský jazyk, tresku a makrelu.

RYBA NA SARDELI

Základní předpis:

$1^1/_2$ kg ryby, sůl, 6 dkg másla, 1 citron, 2—3 sardele, zelená petržel, 3 dkg mouky, $^1/_4$ l kyselé smetany, $^1/_4$ l rybí polévky.

Vykuchanou rybu rozdělíme na díly. Každý osolíme a udusíme na másle. Sardele vykostíme a rozsekáme, jemně pokrájíme zelenou petržel a cibulku. Vše dáme na rozpuštěné máslo a necháme zpěnit. Přidáme mouku, mírně ji upražíme, zalijeme vodou a rozkvedlanou hustou smetanou, necháme povařit a procedíme na rybu.

Hodí se na úpravu rybího filet, tresky, makrely. Ze sladkovodních ryb upravujeme tímto způsobem kapra, štiku a candáta.

RYBA NA PAPRICE

Připravujeme týmž způsobem jako dušenou rybu na sardeli, jenom místo sardelí a zelené petržele dáme 1 kávovou lžičku sladké papriky. Hodí se k úpravě kapra, candáta a mraženého rybího filet.

RYBA V RAJSKÉ OMÁČCE

$1^1/_2$ kg ryby, 6 dkg másla, 5 dkg cibule, 2 kávové lžičky papriky, 1 lžíce rajského protlaku, 3 dkg hladké mouky, sůl, ocet, asi $^3/_8$ l vody.

Na másle zpěníme cibulku, přidáme papriku, a když se opraží, zasypeme ji moukou, kterou také opražíme, až pěkně voní. Potom přidáme rajský protlak a sůl. Jíšku rozvaříme s vodou na hustou omáčku. Do omáčky dáme na kousky nakrájenou rybu a povaříme 10 minut.

Tato úprava se hodí pro mořské ryby, kapra a lína.

RYBA NA VÍNĚ

$1^1/_2$ kg ryby, sůl, 8 dkg másla, 10 dkg cibule, 3 dkg hladké mouky, 1 kávová lžička cukru, $^1/_4$ l červeného vína, $^1/_4$ l vody nebo rybí polévky, bobkový list, pepř, hřebíček, 1 citron.

Na másle zpěníme cibulku, přidáme koření a vložíme na díly rozkrájenou rybu. Dusíme ji celkem asi 15 minut a podléváme přitom vínem. Udušenou dáme na nahřátou mísu. Ze zbylého másla a mouky usmažíme zlatovou jíšku, rozvaříme ji šťávou z ryby nebo čistou rybí polévkou. Omáčku necháme povařit a hotovou přecedíme na rybu.

Tato úprava je vhodná pro kapra, štiku, candáta.

RYBA NA HOŘČICI

1 kg ryby, sůl, 4 kávové lžičky hořčice, 8 dkg másla, 5 dkg cibule, $^{1}/_{2}$ l vody, 5 dkg zeleniny, pepř, nové koření, bobkový list, 2 dkg mouky, citronová šťáva nebo ocet.

Očištěnou rybu pokrájíme na díly, osolíme a potřeme hořčicí. Na másle zpěníme cibulku, vložíme na ni rybu, po obou stranách ji rychle opečeme a podlijeme ji vývarem ze zeleniny a koření. Nádobu stáhneme na okraj plotny a rybu necháme pařit 15 minut. Potom ji opatrně vyndáme, omáčku zahustíme moukou, rozmíchanou v troše studené vody, a několik minut ji povaříme. Hotovou nalijeme na rybu. Podáváme s bramborem.

Tento způsob přípravy se hodí pro mořské ryby, zvláště tresku.

KAPR NA ČERNO

1$^{1}/_{2}$ kg kapra, sůl, 20 dkg zeleniny (celer, mrkev, petržel), 8 dkg cibule, 5 zrnek pepře, 3 nová koření, malý kousek bobkového listu, špetka tymiánu, citronová kůra, 6 dkg másla, 3 lžíce octa, 4 dkg strouhaného chleba, 4 dkg perníku, 1 lžíce šípkové zavařeniny, $^{1}/_{4}$ l červeného vína nebo černého piva, 1 lžíce rybízové zavařeniny, kávová lžička cukru, 3 dkg mandlí, 3 dkg rozinek.

Upravujeme-li kapra na černo, musíme při zabíjení zachytit krev. Rybu vypláchneme octem, který rovněž uschováme. Kapra rozdělíme na díly, osolíme. Na másle zpěníme zeleninu a cibuli, přidáme strouhaný chléb, perník a koření. Omáčku rozředíme vínem, přidáme ocet, kterým jsme rybu vyplachovali, a je-li omáčka příliš hustá, přilijeme vodu. Omáčku vaříme 15 minut, potom do ní dáme připraveného kapra a vaříme jej 15 minut na mírném ohni. Kapra z omáčky vyndáme, omáčku přecedíme a přimícháme do ní zavařeninu, oloupané, na nudličky pokrájené mandle, oprané rozinky a cukr, upražený na karamel (viz str. 396). Omáčku okyselíme citronovou šťávou a 5 minut ji povaříme. Potom do ní vložíme kapra a necháme ještě prohřát. Kapr na černo je nejchutnější, když se nechá proležet do druhého dne. Podáváme k němu jemný knedlík.

RYBY NA MODRO, TEPLÉ

Rybu na modro upravujeme vcelku nebo rozdělenou na porce. Chceme-li, aby měla ryba pěknou modrou barvu, musíme při kuchání dbát, abychom s kůže nesetřeli šlem (sliz). Rozporcovanou, osolenou rybu nejprve poléváme vařícím octem, aby kůže zmodrala, nebo ji omočíme v nahřáté soli a vymneme. Teprve potom ji upravujeme v marinádě z vody, octa, zeleniny a koření. Vaříme ji zvolna asi $^{1}/_{4}$ hodiny. K rybě na modro podáváme máslo, různé pikantní příchuti nebo ji podáváme studenou s pikantní omáčkou nebo ji zaléváme do rosolu (viz str. 169).

- *Základní předpis:*

1$^{1}/_{2}$ kg ryby, sůl, $^{1}/_{8}$ l octa, $^{1}/_{2}$ celeru, 1 menší petržel, 1 mrkev, 10 dkg cibule, 10 zrnek pepře, 4 zrnka nového koření, malý kousek bobkového listu, špetka tymiánu, 15 dkg másla.

Do rendlíku s osolenou vodou dáme na kolečka pokrájenou zeleninu, cibuli, celé koření a vaříme asi 20 minut. Rybu dáme do pekáče kůží nahoru a opatrně ji přeléváme vařícím octem. Potom k ní přilijeme povařenou zeleninu. Vývar lijeme se strany, abychom neporušili modravou barvu kůže. Pekáč přiklopíme a rybu vaříme na mírném ohni 10 až 15 minut. Potom rybu vyndáme na mísu, ozdobíme zelenou petrželí a citronem nebo zeleninou. Podáváme k ní rozpálené máslo nebo máslo k rybě (viz str. 183) nebo teplé majonézové omáčky (viz str. 187).

Příloha: brambory.

Tímto způsobem upravujeme kapra, štiku, úhoře, pstruhy.

PEČENÉ RYBY

Malé ryby pečeme celé, větší rozpůlené, velké pak rozdělené na porce. Opékáme-li rybu rozdělenou na porce, obalujeme ji před pečením lehce v mouce. I k pečeným rybám můžeme dávat různé příchuti.

- *Základní předpis:*
- 1$^{1}/_{2}$ kg ryby, sůl, kmín, 15 dkg másla, zelená petržel, citronová šťáva.

Rybu osolíme a pokapeme citronovou šťávou. Vložíme ji na rozpálené máslo a pečeme. Rybu vcelku vycpáváme chlebem, aby stála a abychom ji mohli polévat, a pečeme ji v troubě podle velikosti 20—30 minut. Rozdělenou na díly opékáme na pánvi, po každé straně 6 až 7 minut. Hotovou rybu upravíme na mísu, ozdobíme petrželí a podáváme k ní rozpálené máslo nebo máslo k rybám (viz str. 183).

PEČENÝ KAPR

Kapra můžeme péci vcelku; je-li hodně veliký, rozkrájíme ho na díly.

PEČENÁ ŠTIKA

Malou štiku pečeme vcelku, větší pečeme rozkrájenou na díly. Osolíme, pokapeme citronovou šťávou a pečeme na másle po každé straně 4—5 minut. Upečenou štiku podáváme s rozpáleným máslem a citronem.

PEČENÍ PSTRUZI

Pstruhy vykucháme (viz str. 159), osolíme a obalíme lehce v mouce. Pečeme je na rozpáleném másle po každé straně 4—5 minut. Upečené dáme na nahřátou mísu a do másla, ve kterém se pekli, přidáme kousek čerstvého másla, sekanou zelenou petržel, citronovou šťávu, špetku soli. Když se máslo znovu prohřeje, nalijeme je na pstruhy.

PSTRUH PEČENÝ NA ČESNEKU

Upravujeme stejně jako pečenou rybu; jen do másla, ve kterém jej budeme péci, dáme osmažit stroužek utřeného česneku.

PEČENÝ ÚHOŘ

Zabitého, staženého a vykuchaného úhoře (viz str. 159) rozkrájíme na 7 cm silné kousky. Osolíme a složíme je do pekáčku. Mezi jednotlivé díly dáme na kolečka rozkrájený citron, zbavený jader. Úhoře poklademe malými kousky másla a pečeme v troubě 15 minut. Pečeme-li úhoře na pánvi na plotně, pokapeme jej pouze citronovou šťávou a na rozpáleném másle po obou stranách upečeme.

PEČENÝ CANDÁT

Je-li candát velký, stáhneme kůži a maso odkrojíme od kosti. Díly candáta osolíme, pokapeme citronovou šťávou nebo octem, a aby se při pečení nerozpadl, obalíme jej lehce v mouce. Candáta pečeme na rozpáleném másle 10—12 minut. Opatrně jej vyndáme na vyhřátou mísu, polijeme šťávou, ve které se pekl, obložíme pečenými brambory a ozdobíme zelenou petrželí a čtvrtkami citronu.

PEČENÉ MOŘSKÉ RYBY

Upravujeme je týmž způsobem jako pečené ryby sladkovodní. Makrelu a tuňáka — velký druh makrely — jejichž maso je dosti tučné a zvláště u tuňáka těžko stravitelné, upravujeme na malém množství tuku. Mořský jazyk (kambalu) před pečením stáhneme (viz str. 159). Jinak ji připravujeme jako ostatní mořské ryby.

PEČENÁ RYBA NA SARDELI

Upravujeme obdobně jako pečenou rybu. Kousek másla však necháme stranou a upravíme z něho a ze 3 sardelek sardelové máslo (viz str. 172), kterým potíráme rybu při pečení.

Hodí se pro kapra, štiku, candáta a mražené rybí filet.

Štiku pečenou na sardeli necháme vychladnout a podáváme ji se studenou majonézou nebo majonézovou omáčkou (viz str. 183—187).

LÍN NA KMÍNĚ

$1^1/_2$ kg línů, sůl, kmín, 6 dkg hladké mouky, 12 dkg másla, $^1/_{16}$ l rybí polévky, citronová šťáva, zelená petržel.

Líny ponoříme na 1 minutu do vařící vody a zbavíme je šupin (bez spaření jdou špatně oškrábat). Potom je vykucháme (viz str. 159), osolíme a lehce obalíme v mouce. Pečeme je na pánvi po každé straně 5—6 minut. Potom dáme pečené línky na nahřátou mísu, do másla po pečení přidáme sekanou petržel, necháme ji zpěnit, podlijeme ji přecezenou rybí polévkou a podáváme k línům.

SLANEČEK PEČENÝ

1 kg slanečků, 4 dkg mouky, 6 dkg tuku na pečení.

Vymáčené a vykostěné půlky slanečka lehce k sobě přitiskneme, obalíme je v mouce a po obou stranách je do růžova upečeme.

RYBY PEČENÉ NA ROŠTU

Základní předpis:

$1^1/_2$ kg ryby, 3—5 dkg mouky, sůl, citronová šťáva nebo ocet, 10 dkg másla nebo 5 dkg oleje.

Malé ryby ponecháme vcelku, větší rozdělíme na díly. Ryby osolíme, pokapeme citronovou šťávou nebo octem, lehce obalíme v mouce a lehce potřeme rozpuštěným máslem nebo olejem a pečeme na roštu. Při pečení je stále potíráme tukem. (Podrobnější pokyny pro pečení na roštu: viz str. 78.)

Tímto způsobem můžeme upravovat všechny ryby sladkovodní i mořské.

RYBY SMAŽENÉ

Na smažení rozdělujeme rybu na porce. Můžeme ji smažit obalenou v mouce, vajíčku a strouhané housce nebo ji máčíme ve vejci nebo ve vaječném těstíčku. K smažené rybě podáváme proužky citronu nebo pikantní majonézové omáčky. Podrobnější pokyny pro smažení viz str. 76.

Základní předpis:

1½ kg ryby, sůl, 5 dkg hrubé mouky, 3 vejce, 15 dkg strouhané housky, 15—20 dkg másla nebo sádla.

Vykuchanou rybu rozpůlíme a rozkrájíme na díly. Osolíme, obalíme v mouce, rozšlehaném vejci a strouhance. Rybu smažíme v dostatečném množství tuku, aby byla do poloviny v tuku potopena, nejprve prudce, pak zvolna, aby se dostatečně prosmažila, 7—10 minut. K usmaženým rybám podáváme křen nebo tatarskou omáčku nebo omáčku remuládní (viz str. 188).

K této úpravě se hodí kapr, mražené rybí filet a treska.

SMAŽENÉ RYBY V TĚSTÍČKU

Základní předpis:

1½ kg ryby, ¼ l mléka, 2 vejce, 10 dkg hladké mouky, sůl, 15 dkg másla.

Do mléka rozkvedláme vejce a tolik mouky, aby vzniklo těstíčko jako na řídké kapání. V těstíčku namáčíme osolené řízky ryby a ihned je vkládáme do rozpáleného tuku. Při smažení v těstíčku potřebujeme méně tuku než při obalování ve strouhance.

Zvláště mořské ryby jsou při tomto způsobu smažení šťavnatější.

RYBY MARINOVANÉ

Marinujeme rybu rozdělenou na porce. Osolenou rybu opečeme a vychladlou zalijeme vařící marinádou z octa, vody a různého koření. V této marinádě necháme rybu alespoň do druhého dne proležet. K marinované rybě můžeme podávat nakrájený citron a olej, smíchaný s citronovou šťávou nebo octem.

Základní předpis:

1½ kg ryby, sůl, 6 dkg másla.

Marináda: ⅜ l vody, ⅛ l octa, ⅛ l čisté rybí polévky, 10 dkg cibule, 5 zrnek pepře, 2 nová koření, 1 hřebíček, kousek bobkového listu, 1 kyselá okurka, kávová lžička kaparů.

Vykuchanou rybu rozdělíme na díly, osolíme je, na másle opečeme. Vychladlé díly dáme do hluboké mísy, posypeme je usekanou okurkou a kapary. V hrnečku svaříme vodu, ocet, na kolečka nakrájenou cibuli, koření, do prochladlého přilijeme procezenou rybí polévku uvařenou z hlavy a vše nalijeme do mísy na rybu. Mísa nesmí být příliš veliká, aby ryba byla v marinádě potopena. Mísu s rybou dáme na dva dny do chladna. Teprve potom ji upravíme na mísu a podáváme s trochou oleje.

Tímto způsobem upravujeme kapra, úhoře, pstruhy.

MARINOVANÝ SLANEČEK

Rozpočet na marinované slanečky je stejný jako na marinované ryby. Na marinování dáváme přednost slanečku mlíčnému. Mlíčí rozetřeme do marinády, kterou tím zahustíme. Slanečky namočíme do vody nebo do zředěného mléka na 12 hodin. Vodu několikrát vyměníme. Potom s nich stáhneme kůži a vykostíme je. Vykostěné slanečky do mísy buď stáčíme rozpůlené, nebo je nakrájíme na kousky. Posypeme je usekanou okurkou a kapary a zalijeme studenou marinádou.

RYBY NA MODRO V ROSOLU

Základní předpis:

1½ kg ryby, sůl, ⅛ l octa, ½ celeru, 1 menší petržel, 1 mrkev, 10 dkg cibule, 10 zrnek pepře, 4 zrnka nového koření, malý kousek bobkového listu, špetka tymiánu.

Rybí rosol:

1 l vývaru z ryby na modro, 3—4 dkg želatiny, sůl, ocet, 2 bílky.

Rybu dáme do pekáče kůží nahoru a opatrně přelijeme vařícím octem. (Viz podrobnější pokyny na str. 165.) Pak rybu vaříme s pokrájenou zeleninou na mírném ohni asi 10—15 minut. Necháme vychladnout.

Příprava rosolu:

Čistý, nemastný vývar z ryb podle chuti osolíme a okyselíme. Želatinu namočíme do studené vody (asi ½ l), po chvíli když nabobtnala a změkla, scedíme vodu a nalijeme na ni horký vývar (želatina se nesmí vařit, protože by nabyla klihovaté příchuti). Potom tekutinu přecedíme a do vychladlé přidáme rozšlehané bílky. Nádobu přistavíme na plotnu a na mírném ohni zahříváme a stále šleháme, až se bílek srazí (ani tentokrát se nesmí tekutina vařit). Potom rosol dáme překapat přes napjaté plátno (viz obrázek č. 28).

Rybu upravenou na modro opatrně přendáme na oválnou mísu, rozkrájené dílky srovnáme modrou stranou nahoru tak, jako by ryba byla vcelku. Přelijeme ji slabou vrstvou studeného rosolu a necháme ztuhnout. Potom ji celou zalijeme rosolem, kolem urovnáme na kostky nasekaný rosol, zdobíme petrželí a proužky citronu.

Podáváme k ní křen nebo studené majonézové omáčky (viz str. 185).

Hodí se k přípravě kapra, štiky, pstruha, úhoře a řezů z lososa.

RYBÍ ROSOL Z TELECÍCH KŮŽÍ A NOŽIČEK

Viz rozpočet na rosol: str. 131.

Rosol děláme, jak uvedeno na str. 131, jenže kůže a nožičky zalijeme místo vodou vývarem z ryb, třeba jen z hlav a kostí.

PSTRUH NA MODRO V ROSOLU

Rozpočet a úprava platí podle základního předpisu.

Malé pstruhy můžeme po vykuchání stočit a sešít hlavu s ocasem. Takto upraveného pstruha vaříme jako rybu na modro (viz str. 168). Dno vodou vypláchnuté mísy vylijeme na prst silně rybím rosolem a necháme jej ztuhnout. Na to položíme uvařené pstruhy hřbetem dolů, zalijeme je rosolem, a když ztuhnou, uvolníme rosol po stranách mísy lehce nožem. Mísu podržíme na malou chvíli nad parou nebo ji ponoříme na vteřinu do horké vody. Na mísu překlopíme podnos, na kterém budeme pstruhy podávat, a opatrně je vyklopíme. Kolem je ozdobíme krájeným rosolem, zelenou petrželí, salátem, ředkvičkami atd.

RŮZNÉ ÚPRAVY RYB

SEKANÁ Z MOŘSKÝCH RYB

1 kg rybího masa syrového, sůl, 1 vejce, pepř, česnek, 10 dkg strouhané housky, 1/8 l mléka, 6 dkg tuku na pekáč.

Vykostěné rybí maso umeleme na masovém strojku. Přidáme sůl, vejce, koření, mléko, zahustíme strouhanou houskou. Uděláme dvě šišky, dáme je na rozpuštěný omastek, povrch potřeme rovněž omastkem. Pečeme v dobře vyhřáté troubě 1/2 hod.

Sekanou můžeme dělat jak z ryb s l a d k o v o d n í c h, tak i z ryb m o ř s k ý c h.

RYBÍ KROKETY

Z hmoty na sekanou můžeme dělat i kulaté karbanátky, které obalujeme ve strouhané housce, nebo krokety, kterým dáváme tvar šišek. Opékáme je jako karbanátky a podáváme obložené brambory a salátem.

RYBÍ HAŠÉ

1 kg ryb, 1 vejce, sůl, pepř, česnek, 3/8 l mléka, 5 dkg strouhané housky.

Odkostěné rybí maso usekáme, přidáme sůl, koření, vejce, mléko a strouhané housky tolik, aby hašé nebylo příliš husté. Na pekáči rozpustíme tuk, hašé na něj rozetřeme a pečeme ve vyhřáté troubě 1/2 hodiny.

Hašé můžeme dělat z ryb s l a d k o v o d n í c h i m o ř s k ý c h.

ZAPEČENÁ RYBA

1/2 kg ryby, 3 dkg hrubé mouky, 1 vejce, 1/8 l mléka, 6 dkg tuku, sůl, ocet.

Vykuchanou rybu rozdělíme na porce, pokapeme je octem, posolíme a dáme do pekáčku, silně vymazaného tukem. Do mléka rozkvedláme vejce a mouku, těstíčko nalijeme na rybu v pekáčku a dáme do vyhřáté trouby půl hodiny péci.

ZBYTKY RYB ZAPÉKANÉ NA LASTURÁCH NEBO V PEKÁČKU

3/4 kg ryb, 3 dkg másla, 3 dkg hladké mouky, 3/8 l mléka, sůl, pepř, zelená petržel, 2 sardele, 2 žloutky, 3 dkg másla na pokapání.

Mouku zpěníme na másle a rozvaříme ji s mlékem na hustý krém. Do vychladlého bešamelu (viz str. 180) dáme sůl, pepř, sekanou petrželku a vmícháme žloutky. Potom přidáme na drobné kousky rozkrájené zbytky ryb a směs dáme do vymazaného, strouhankou vysypaného pekáčku nebo na lasturky. Pokapeme je rozpuštěným máslem a pečeme v troubě 15 minut.

RYBÍ PUDDING

1 kg ryb, sůl, pepř, 10 dkg žemlí, 2 vejce, 1 kávová lžička strouhaného sýra, 1 kávová lžička hrubé mouky, 6 dkg másla.

1/4 kg syrového nebo krátce podušeného odkostěného masa rozsekáme na drobné kousky, přidáme k němu ve vodě namočené, vymačkané žemle, celá vejce, sůl, pepř, strouhaný sýr a rozpuštěné, ale studené máslo. Dobře vše promícháme a vrstvu dáme do vymazané, strouhanou houskou vysypané puddingové nebo jiné formy (viz vaření puddingů: str. 384), na to dáme vrstvu rybího masa, rozkrájeného na kousky, které osolíme a opepříme, a tak pokračujeme, až je forma do 3/4 plná. Navrch musí přijít nádivka. Pudding vaříme v páře 1 hodinu. K puddingu se podává rajská omáčka (viz str. 180) se záklechtkou.

Tímto způsobem můžeme upravovat ryby s l a d k o v o d n í i ryby m o ř s k é.

ZAPEČENÝ SLANEČEK

1 kg čerstvě vařených brambor, 1/2 kg slanečků, 6 dkg másla, 4 dkg cibule, 1/4 l mléka, 1 vejce.

Čerstvě uvařené brambory oloupáme, nakrájíme na plátky a promícháme je lehce s osmaženou cibulkou. Vymáčené slanečky stáhneme, vykostíme a nakrájíme na malé kousky. Do vymazaného pekáčku dáme vrstvu brambor, posypeme je nakrájeným slanečkem, přikryjeme druhou vrstvou brambor, pokapeme máslem a zalijeme mlékem s rozkvedlaným vajíčkem. Pečeme v troubě 1/2 hodiny.

SALÁT Z RYB

1/2 kg zbytků upravených ryb, 5 dkg cibule, 2 jablka. Majonéza: 2 žloutky, 1/4 l oleje, 1/4 l mléka, 4 dkg hrubé mouky, sůl, citronová šťáva nebo ocet, 1 kávová lžička cukru. Příprava majonézy viz str. 186.

Syrové rybí maso pokapeme octem a krátce podusíme. Rozebereme je na lístky. Majonézu a ostatní přípravy smícháme, teprve nakonec lehce vmícháme rozebranou, vykostěnou rybu. Můžeme rovněž použít zbytků dušených nebo pečených ryb, které připravíme obdobným způsobem.

— S RAJČATY

1/2 kg rybího masa, 3 dkg tuku na opečení, 1/4 kg rajčat, sůl, ocet, pepř, 15 dkg oleje, 15 dkg cibule.

Na úpravu se hodí jak maso ryb sladkovodních, tak maso ryb mořských. S vykuchané ryby stáhneme kůži (viz str. 159), rybu vykostíme, osolíme a opečeme na tuku. Potom maso rozkrájíme na menší kousky a zalijeme *marinádou* z octa, oleje, cibule a koření: Rajčata (mohou být mražená) oloupeme, pokrájíme na kolečka, přidáme jemně nakrájenou cibuli, podle chuti octa, marinádu okořeníme, přilijeme olej a smícháme s marinádou.

— SE ZELENINOU

1/2 kg rybího masa, 4 dkg tuku, 1 žloutek, 15 dkg oleje, sůl. pepř, ocet, 20 dkg sladkokyselých okurek, 15 dkg cibule, 2 menší mrkve, 10 dkg celeru.

Vykostěnou rybu opečeme na tuku a rozkrájíme ji na menší kousky. Přidáme k ní povařenou, na kostečky nakrájenou mrkev a celer, jemně usekanou cibuli, kyselé okurky. Vše promícháme s majonézou (příprava: viz str. 183) a podáváme.

OBLOŽENÝ SLANEČEK

Vykostěného slanečka položíme na mísu, posypeme jej sekanou cibulí a kolem obložíme bramborovým salátem, na tvrdo vařenými vejci, zeleninovým salátem (ředkvičky nebo červená řepa) a okurkami.

POMAZÁNKA ZE SLANEČKŮ, UZENÁČŮ, SARDINEK

12 dkg másla, 10 dkg salámu, 2 okurky, 2 vejce, 2 slanečci nebo uzenáči, nebo 1 krabička sardinek, 3 lžíce citronové šťávy.

Na masovém strojku umeleme salám, okurky, na tvrdo vařená vejce a vykostěné ryby. Máslo utřeme do pěny, přimícháme umletou směs, podle chuti přikyselíme citronovou šťávou a namažeme na krajíčky bílé veky nebo na žemle.

SARDELOVÉ MÁSLO

10 dkg másla, 4 dkg sardelí.

Máslo utřeme do pěny a přidáme vykostěné, prolisované sardele.

Stejně upravujeme:
máslo z *mlíčí* — máčíme předem 6 hodin v čerstvém mléce;
máslo ze *slanečků*.

Těchto másel upotřebíme na obložené chlebíčky.

HLEMÝŽDI

Na úpravu se hodí hlemýždi zahradní. Upravují se na podzim a v zimě, když se ve svém domečku uzavřou, „zavíčkují".

ČIŠTĚNÍ HLEMÝŽĎŮ

Uzavřené hlemýždí ulity vypereme kartáčkem a opláchneme pod tekoucí vodou, aby se odplavila nečistota. Očištěné vkládáme do vařící vody, aby se hlemýždi usmrtili. Ponecháme je ve vařící vodě 10 minut, až hmota, kterou jsou hlemýždi uzavřeni, pukne; odloupneme ji a hlemýždě, dokud jsou teplí, vyjmeme z domečků špičkou ostrého nože nebo špikovací jehlou. Zadní měkký konec oddělíme nožíkem, při čemž zároveň vytáhneme střívka. Očištěné hlemýždě posypeme solí a hodně je v ní vymneme, abychom odstranili sliz. Potom je vypereme v několika vodách s přidáním octa.

VAŘENÍ HLEMÝŽĎŮ

Dobře očištěné hlemýždě dáme do malého množství osolené vody a přidáme k nim trochu kořenové zeleniny. Hlemýždě vaříme 2—3 hodiny Při vaření občas přiléváme vodu, aby se nevyvařila. Uvařené hlemýždě podáváme s octovým křenem (viz str. 188), nebo je dále upravujeme. Na jednu osobu počítáme 4 hlemýždě.

PLNĚNÍ HLEMÝŽDI

20 dkg hlemýžďů, 1 1/2 l vody, sůl, 8 dkg zeleniny, 15 dkg másla, 5 dkg sardelí, 4 dkg strouhanky, 2 lžíce mléka, 2 vejce, pepř, zelená petržel, 3 dkg strouhanky na vyválení.

Máslo utřeme do pěny, přidáme strouhanku a vejce a dobře vše umícháme. Potom přidáme vykostěné, prolisované sardele, pepř, sůl, sekanou zelenou petržel a uvařené, jemně usekané hlemýždě. Je-li hmota příliš hustá, přidáme trochu mléka. Ulity hlemýžďů vypláchneme a vyvaříme ve slané vodě. Z nádivky nakrájíme stejné kousky a vyválíme z nich silnější válečky, které vsuneme do ulit.

Naplněné hlemýždě postavíme do vymaštěného pekáčku těsně vedle sebe a dáme na 10 minut péci do horké trouby. Upečené srovnáme na mísu a ozdobíme zelenou petrželkou. Nemáme-li pravé hlemýždě, děláme falešné. Místo hlemýžďů použijeme do nádivky kousků uvařeného husího žaludku.

SALÁT Z HLEMÝŽĎŮ

12 hlemýžďů, 1 l polévky, 5 dkg kořenové zeleniny, sůl.

Marináda: 2 lžíce octa nebo citronové šťávy, 1 lžíce oleje, 1 lžíce usekané cibulky, špetka pepře, 1 kávová lžička hořčice, sůl.

Uvařené hlemýždě nakrájíme na tenké plátky, polijeme marinádou a necháme několik hodin stát.

RACI

Raci jsou chutní pouze od května do srpna. Nejchutnější jsou raci potoční, maso z raků bahnitých vod má nepříjemnou příchuť.

Před přípravou živé raky kartáčkem v několika vodách dobře vypereme, živé vkládáme do vařící vody a chvíli vařečkou podržíme, aby zůstali potopeni. Potom je vaříme přiklopené 10—15 minut. Raky můžeme podávat teplé i studené. Z raků jíme pouze narůžovělý, měkký obsah klepýtek a ocásku, které jsou uloženy v tvrdém obalu, který rozlomíme rukou.

RACI VAŘENÍ

30 raků, kmín, zelená petržel, 3 l vody nebo 2 l vody a 1 l piva, sůl.

Očištěné raky vhodíme do vařící osolené vody s kmínem a petrželí a vaříme je 10—15 minut. Místo vody můžeme použít na vaření raků světlého piva nebo jím část vody nahradit. Podáváme je polité máslem a obložené řízky citronů nebo s holandskou omáčkou (viz str. 182). Podáváme-li raky studené nebo jimi obkládáme mísy, necháme je v polévce vychladnout.



B. Šmoková

SLANÉ OMÁČKY

Omáčkami zvyšujeme chutnost a výživnost pokrmů. Doplňujeme jimi pokrmy suché nebo pokrmy, které mají málo výraznou chuť.

Teplé omáčky upravujeme zahuštěné buď tmavší, nebo světlejší jíškou, zahuštěné moukou rozmíchanou v mléce nebo smetaně, jemné omáčky zahušťujeme žloutky.

Studené omáčky jsou většinou majonézy s různými pikantními příchutěmi nebo to jsou omáčky speciální, z nichž každá má své vlastní složení.

OMÁČKY ZAHUŠTĚNÉ JÍŠKOU

Omáčky tmavší, zahuštěné zlatovou jíškou. Mají výraznější chuť a podáváme je především na teplá masa, omáčky masové pak jako samostatný pokrm, upravíme-li k nim sytivý příkrm.

Omáčky bílé, které jsou zahuštěny velmi světlou jíškou, dáváme kromě na masa též na zeleniny, zeleninové pokrmy nebo na vejce.

Základní přípravy:

tuk — sádlo, máslo, pokrmový tuk, lůj;
mouka — hladká, na bílé omáčky, někdy i hrubá;
tekutina — vývar z masa, kostí nebo zeleniny, voda. Do bílých omáček dáváme někdy i smetanu nebo mléko (sladké nebo kyselé).

Přísady a příchutě:

Do omáček bílých: zelenina, zeleninové natě, rajská jablíčka, cibule, houby, křen, sýr, citronová kůra i šťáva, šunka, ocet, cukr, okurky.

Do omáček tmavších: cibule, česnek, majoránka, kmín, rajská jablíčka, okurky, ocet, maso a vnitřnosti, do polské omáčky též mandle, rozinky, zavařenina.

ÚPRAVA JÍŠKY

Do rozpuštěného tuku dáme mouku, kterou na *bílé omáčky* jen zpěníme, na *tmavší* smažíme tak dlouho, až má zlatovou barvu.

Nikdy mouku nepražíme příliš do tmava, stává se tak těžko stravitelnou. Jíšku rozváříme na potřebnou hustotu omáčky tak, že přilijeme vždy jen malé množství (malou naběračku) tekutiny a mícháme tak dlouho, až se všechna do jíšky zavaří, postupně přiléváme další tekutinu. Bílé omáčky děláme hustší než omáčky tmavší.

Do rozvařené základní omáčky přidáváme různé přísady a příchuti.

Většinu bílých omáček zjemňujeme žloutky a mlékem nebo smetanou. Žloutky přidáváme do hotové omáčky, rozmíchané v mléce nebo v trošce zchladlé omáčky. Omáčku se žloutky již nevaříme, srazily by se.

OMÁČKA ZAHUŠTĚNÁ ZLATOVOU JÍŠKOU

Základní předpis:

3 dkg mouky, 3 dkg tuku, ½ l vody nebo vývaru z kostí, sůl.
Mouku dáme na rozpuštěný tuk a opražíme ji do světlerůžova.
Postupně ji rozvaříme, až je hladká, osolíme ji a vaříme 20 minut.

Do této základní omáčky můžeme přidat různé příchutě.

ČESNEKOVÁ OMÁČKA

2 větší nebo 3 malé stroužky česneku oloupáme. rozkrájíme, posypeme solí a kulatým nožem utřeme. Přidáme do základní omáčky. Protože česnek třeme se solí, nepřidáváme do základní omáčky sůl.

MAJORÁNKOVÁ OMÁČKA

Základní omáčka, špetka majoránky.

Do základní omáčky přidáme mezi dlaněmi rozetřenou majoránku a trochu ji povaříme.

KMÍNOVÁ OMÁČKA

Základní omáčka, půl kávové lžičky kmínu, pepř, zelená petržel, malý stroužek česneku.

Do vývaru, kterým rozváříme jíšku na základní omáčku, dáme vyvařit kmín. Do hotové omáčky přidáme malý stroužek česneku, utřený se solí, a jemně usekanou zelenou petržel.

HOŘČICOVÁ OMÁČKA

Základní omáčka, 3 dkg cibule, 2 lžíce hořčice.

Do základní omáčky přidáme nastrouhanou cibulku, hořčici a společně vše chvilku povaříme.

OKURKOVÁ OMÁČKA

Základní omáčka, 2 kyselé okurky, 1 dkg cukru.

Do základní omáčky přidáme na kostečky nakrájenou okurku, podle chuti sůl a omáčku prohřejeme.



53. Jidáše: Z rozváleného těsta vykrajujeme formičkou kolečka, která na plechu přejedeme rádýlkem. *Viz str. 277.*

54 Abychom měli koláčky stejně velké, uděláme z těsta kuličky, které na plechu hloubíme závažím, zabaleným v utěrce. *Viz str. 277.*





55. Šátečkové koláče. Protilehlé konce k sobě spojíme a přehodíme, aby se při pečení nerozvíraly.



57. Rohlíky stáčíme z trojúhelníku z těsta.



56. Kohoutí hřebeny. Kousky kynutého těsta naplníme nádivkou, stočíme do tvaru rohlíku a na vnějším okraji několikrát nařízneme rádlem. Viz str. 278.



58. Různé tvary z kynutého těsta: Kohoutí hřebeny, uzly, briošky, točenice, housky, rohlíky a vlaštovky. Briošky a okraje vlaštovek (dole) před pečením nastřihneme.



59. *Chceme-li mít ozdobný moučník z kynutého těsta, vyválíme plát, pomažeme makovou nebo jinou nádivkou, stočíme a upečeme na plechu nebo ve vymazané chlebíčkové formě. Viz str. 279.*

60. *Koblihy: Na vyváleném těstě formičkou naznačíme tvar koblih, poklademe zavařeninou a vykrojenými prázdnými kolečky přiklopíme. Viz str. 286.*



KAPAROVÁ OMÁČKA

Základní omáčka, 3 dkg kaparů, špetka citronové kůry.

Do základní omáčky přidáme jemně usekané kapary a citronovou kůru a omáčku necháme povařit.

SARDELOVÁ OMÁČKA

Základní omáčka, 3 dkg cibule, 2 velké sardelky, 1 dkg másla.

Na másle zpěníme cibulku, přidáme kostí zbavené prolisované sardele a necháme je zpěnit. Přidáme je k základní omáčce.

HOUBOVÁ OMÁČKA

Základní omáčka, 15—20 dkg čerstvých hub (hříbky, křemenáče nebo jiné tvrdé houby) nebo 1 dkg sušených hub, 3 dkg cibule, 1 dkg másla, kmín, zelená petržel.

Čerstvé houby opereme, dobře očistíme, nakrájíme na drobné kousky. Na másle zpěníme cibulku, přidáme houby, kmín a dusíme do měkka. Měkké houby přidáme do základní omáčky a ještě povaříme. Do hotové omáčky přidáme usekanou petržel.

Upravujeme-li omáčku ze sušených hub, opereme je a namočíme na půl hodiny do studené vody. Potom je usekáme, s trochou kmínu podusíme a přidáme do omáčky.

CIBULOVÁ OMÁČKA

3 dkg másla nebo sádla, 3 dkg mouky, 5 dkg cibule, sůl.

Na rozpuštěný tuk dáme na kostky nakrájenou cibuli, a když zbělí, přisypeme mouku, kterou smažíme do zlatova. Pak ji rozvaříme polévkou z kostí a necháme 20 minut povařit. Omáčku osolíme, případně mírně okyselíme.

RAJSKÁ OMÁČKA

3 dkg másla, 3 dkg cibule, 3 dkg mouky, $1/4$ kg rajských jablíček čerstvých nebo naložených nebo 2 lžíce rajského protlaku, 3 zrnka pepře, 2 zrnka nového koření, špetka tymiánu, malý kousek bobkového listu, 1 kávová lžička cukru, ocet.

Na másle zpěníme cibuli, přisypeme mouku, usmažíme jíšku, rozvaříme ji vodou nebo vývarem z kostí. Do povařené dáme opraná, na čtvrtky rozkrájená rajská jablíčka a koření a vaříme společně ještě 10 minut. Potom omáčku přecedíme, rajská jablíčka prolisujeme a omáčku podle chuti osladíme a okyselíme. Používáme-li místo rajských jablíček rajského protlaku nebo šťávy, jíšku nejdříve rozvaříme na hodně hustou omáčku, necháme povařit a po přidání protlaku nebo šťávy jen prohřejeme.

POLSKÁ OMÁČKA

3 dkg másla, 3 dkg cibule. 3 dkg mouky, 3/8 l vývaru z masa, 1/8 l přírodního vína, citronová kůra, 2 dkg mandlí, 2 dkg rozinek, 1 dkg cukru, sůl, 1 lžíce rybízové zavařeniny.

Na másle zpěníme cibulku, přidáme mouku a upražíme do světlerůžova. Jíšku rozvaříme vývarem z masa a necháme 1/4 hodiny povařit. Potom ji přecedíme, přidáme jemně usekanou citronovou kůru, rozinky, loupané, na nudličky nakrájené mandle, na karamel upražený, rozvařený cukr (karamel: viz str. 396), sůl a rybízovou zavařeninu. Necháme společně přejít var a podáváme.

Tato omáčka se hodí k masu hovězímu, vepřovému nebo k vařenému jazyku.

SVÍČKOVÁ OMÁČKA

4 dkg másla, 2 dkg petržele, 2 dkg mrkve, 3 dkg celeru, 3 dkg cibule, 4 zrnka pepře, 2 zrnka nového koření, malý kousek bobkového listu, 3 dkg mouky, ocet.

Na másle podusíme na plátky nakrájenou zeleninu, přidáme cibuli a smažíme, až počíná růžovět. Potom ji zasypeme moukou, a když se opraží, přidáme koření a rozvaříme ji vývarem z kostí. Omáčku vaříme, až je zelenina měkká. Přecedíme ji, zeleninu prolisujeme a omáčku okyselíme.

ZELENINOVÁ OMÁČKA

20 dkg zeleniny, 4 dkg másla, 3 dkg mouky, 1/2 l vody nebo vývaru z kostí, sůl, zelená petržel, 1 žloutek.

Očištěnou zeleninu opereme, pokrájíme na drobné kousky. Dřevnaté části dáme vyvařit do vody nebo vývaru z kostí, měkké na rozpuštěném másle dusíme. Podušenou zeleninu zaprášíme moukou, necháme ji zpěnit a přiléváme po částech vývar. Dostatečně rozředěnou omáčku necháme vařit, až je zelenina měkká. Hotovou omáčku zjemníme žloutkem, který rozmícháme v trošce zchladlé omáčky.

Tuto omáčku připravujeme především z chřestu, celeru, pórku nebo z míchané zeleniny.

OMÁČKA JÁTROVÁ

2 dkg sádla, 5 dkg cibule, 15 dkg jater, kmín, pepř, majoránka, sůl.
Jíška: 3 dkg sádla a 3 dkg mouky.

Na tuku zpěníme cibulku, přidáme na drobné kostky nakrájená játra, okořeníme kmínem, špetkou majoránky a pepřem. Játra opečeme, podlijeme vývarem ze zeleniny a dusíme 8 minut. Umeleme je na masovém strojku. Z tuku a mouky upravíme růžovou jíšku, rozvaříme ji vývarem ze zeleniny. Přidáme rozemletá játra a omáčku prohřejeme.

OMÁČKA ZE SLEZINY

Tato omáčka se upravuje stejně jako omáčka játrová, místo jater použijeme sleziny.

GULÁŠOVÁ OMÁČKA

Příprava gulášové omáčky je obdobná jako u omáčky játrové.

Na omáčku dáváme maso hovězí nebo skopové. Kromě uvedeného koření přidáváme ještě papriku. Maso nakrájíme na drobné kostečky, upravené však již nemeleme (jako játra nebo slezinu).

ZAHUŠTĚNÁ OMÁČKA SVĚTLÁ

Základní předpis:

4 dkg másla, 4 dkg hladké mouky, 1/2 l vývaru ze zeleniny nebo kostí, 1/2 l sladké smetany nebo mléka, 1—2 žloutky, sůl.

Na rozpuštěné máslo dáme mouku a zpěníme ji, až zbělí a pozbude syrové vůně. Potom ji po částech rozvaříme vývarem ze zeleniny nebo kostí, osolíme a necháme 15—20 minut vařit. Hustota musí být krémovitá. V mléce nebo smetaně rokvedláme žloutky a za stálého kvedlání je přilijeme do hotové omáčky a už nevaříme, aby se nesrazily.

Tato jemná omáčka se podává k zeleninám nebo k zeleninovým puddingům.

Z tohoto základu se připravuje:

KŘENOVÁ OMÁČKA

3 dkg křenu omyjeme, oškrabeme a ustrouháme. Přidáme jej do hotové, světle zahuštěné omáčky.

KOPROVÁ OMÁČKA

Kopr opereme lehce pod tekoucí vodou, usekáme jej a přidáme do hotové omáčky (2 polévkové lžíce) a omáčku podle chuti okyselíme a přisladíme. Na rozmíchání žloutků můžeme vzít kyselou smetanu.

PAŽITKOVÁ OMÁČKA

Pažitku přebereme, opereme pod tekoucí vodou, jemně ji usekáme a přidáme do hotové světle zahuštěné omáčky (1 polévkovou lžíci).

CITRONOVÁ OMÁČKA

Do světle zahuštěné omáčky přidáme:

ze 1/4 citronu jemně usekanou kůru, z půlky nebo celého citronu šťávu, 1 dkg cukru. Omáčka musí mít jemnou, pikantní chuť.

ZELENINOVÁ OMÁČKA

15—20 dkg zeleniny, 1/2 l vody nebo vývaru ze zeleniny nebo kostí, 5 dkg másla, 4 dkg hladké mouky, 1/8 l kyselé smetany, 1 žloutek, sůl.

4 dkg hladké mouky, 1/8 kyselé smetany, 1 žloutek, sůl.

Zeleninu (chřest, pórek, celer, květák, ředkvičky, jednotlivě nebo některé druhy společně) opereme, očistíme a jemně nakrájíme. Dáme na menší část rozpuštěného másla a podusíme. Aby zelenina nezhnědla, podlijeme ji občas trochu vývarem z dřevnatých částí zeleniny nebo kostí. Na zbylé máslo nasypeme mouku a necháme ji zpěnit, až zbělí a ztratí syrovou vůni. Rozpustíme ji zbylým vývarem, přilijeme k udušené zelenině a necháme společně přejít var. Hotovou omáčku zjemníme žloutkem, který dobře rozkvedláme v kyselé smetaně. Omáčku již nevaříme, aby se nesrazila.

CIBULOVÁ OMÁČKA BÍLÁ

2 cibule (10 dkg), 3 dkg tuku, sůl, 1/4 l vody nebo vývaru z kostí, 1/4 l mléka, 3 dkg mouky, 1 žloutek.

Cibuli nakrájíme na kolečka, podusíme na tuku, až zbělí. Na cibuli nalijeme horkou vodu, a když se vaří, zahustíme moukou, rozkvedlanou v mléce a osolíme. Omáčku vaříme 20 minut. Potom ji přecedíme, cibuli prolisujeme a prohřátou omáčku zjemníme žloutkem rozkvedlaným v omáčce. Se žloutkem již omáčku nevaříme.

RAJSKÁ OMÁČKA BÍLÁ

3 dkg cibule, 3 dkg másla, 25 dkg rajských jablíček, sůl, 1/4 l vody, 1/4 l kyselého mléka nebo smetany, 3 dkg mouky.

Na másle zpěníme cibulku, až zbělí, přidáme opraná, na kousky rozkrájená rajská jablíčka, sůl, zalijeme vodou a vaříme 10 minut. Potom ji přecedíme, prolisujeme a znovu přivedeme do varu. Omáčku zahustíme moukou rozkvedlanou v kyselém mléce nebo smetaně a za stálého míchání ji povaříme.

● BEŠAMELOVÁ OMÁČKA

Základní předpis:

4 dkg másla, 3 dkg mouky, 1/2 litru mléka, sůl.

Do rozpuštěného másla vsypeme mouku a necháme ji zpěnit, až zbělí a ztratí syrovou vůni. Potom ji po částech zaléváme sladkým mlékem a rozvaříme na hustý krém. Omáčku osolíme, necháme 1/4 hodiny povařit. Hotovou omáčku můžeme zlepšit vmícháním čerstvého žloutku.

● SÝROVÁ OMÁČKA

Do rozředěné bešamelové omáčky přidáme 4 dkg strouhaného sýra (parmezán nebo ementál) a společně povaříme.

ŠÍPKOVÁ OMÁČKA

4 dkg másla, 3 dkg mouky, 2 lžíce šípkové zavařeniny, z 1/2 citronu šťáva, na špičku kulatého nože strouhané citronové kůry, 1/4 l vody, 1/16 l bílého přírodního vína, sůl.

Na rozpuštěném másle zpěníme mouku, přidáme šípkovou zavařeninu, dobře ji rozmícháme a omáčku rozvaříme vínem a vodou. Mírně ji osolíme, okyselíme citronem a podáváme. Hodí se především ke zvěřině.

OMÁČKY ZAHUŠTĚNÉ MOUKOU (KRÉMOVÉ)

Krémové omáčky jsou jemné, většinou smetanové omáčky, které se hodí k teplým masům vařeným nebo k zeleninám i k zeleninovým pokrmům.

Základní přípravy:

mouka — hladká,
mléko nebo *smetana* — sladká nebo kyselá, vývar ze zeleniny nebo kostí,
žloutky — z čerstvých vajec,
Přísady a příchuti — křen, zeleninová nať, cibule, hříbky nebo žampiony, kopr, pepř, nové koření, bobkový list, sůl.

● SMETANOVÁ OMÁČKA

Základní předpis:

1/2 l sladké smetany nebo mléka, 3 dkg mouky, 1/8 l smetany na rozkvedlání mouky, sůl, po případě 1 dkg mandlí.

Smetanu nebo mléko přivedeme do varu. V 1/8 litru smetany dobře rozkvedláme mouku, za stálého míchání ji přilijeme do vařící smetany a necháme 5 minut na mírném ohni povařit. Na prudkém žáru by se snadno připálila. Hotovou omáčku mírně osolíme, zamícháme do ní spařené, oloupané, na jemné nudličky nakrájené mandle.

Upravujeme-li omáčku levnější, mandle vynecháme. Smetanová omáčka se velmi dobře hodí k vařenému hovězímu masu nebo k uzenině, stejně jako ostatní omáčky, jejichž základ tvoří smetanová omáčka.

● KŘENOVÁ OMÁČKA

Do hotové smetanové omáčky přidáme křen, který omyjeme, oškrábeme a ustrouháme (celkem 2 dkg).

● KOPROVÁ OMÁČKA

3/8 l sladké smetany nebo mléka, 3 dkg mouky, 1/4 l kyselé smetany, kávová lžička cukru, 1 lžíce usekaného kopru, sůl, ocet, 1 žloutek nebo 2 vejce a 1 dkg másla.

Postup práce je stejný jako u smetanové omáčky, jen na rozmíchání mouky použijeme smetany kyselé, místo sladké. Omáčku zjemňujeme žloutkem, rozkvedlaným v trošce zchladlé omáčky. Místo žloutků můžeme do hotové omáčky přidat usmažená vejce nebo vejce vařená na hniličku (viz str. 45) nebo vejce ztracená (viz str. 46). Omáčku s vejci, houskovým knedlíkem nebo novými brambory můžeme podávat i bez masa, jako samostatný pokrm.

PAŽITKOVÁ OMÁČKA

Tuto omáčku připravujeme stejně jako omáčku koprovou. Místo kopru přidáme do hotové omáčky 1 lžíci usekané pažitky.

HOUBOVÁ OMÁČKA

20 dkg hříbků nebo žampionů nebo lišek, 1/8 l vody, 1/4 l kyselé smetany, 3 dkg mouky, sůl, kmín.

Houby očistíme, opereme, nakrájíme na menší kousky a dáme je vařit do osolené vody s kmínem. Když jsou houby měkké, přilijeme do vařící omáčky kyselou smetanu, ve které jsme do hladka rozmíchali mouku. Při přilívání smetany musíme hodně míchat, aby se ve vařící tekutině nesrazila nebo na dně nepřipálila.

OMÁČKY JEMNÉ ZAHUŠTĚNÉ ŽLOUTKY

podáváme především k rybám, zeleninám a bílým masům. Tyto omáčky upravujeme až přímo před podáváním.

Základní přípravy:

žloutky — jen čerstvé,

tekutina — vývar ze zeleniny, po případě z masa nebo ryb.

Druh vývaru se řídí pokrmem, ke kterému budeme majonézu podávat.

Tuk — čerstvé máslo.

Přísady a příchuti — sůl, citronová šťáva, víno, zelená petrželka, cibule, šlehaná smetana.

HOLANDSKÁ OMÁČKA JEMNÁ

Základní předpis:

6 žloutků, 1/4 l vody nebo vývaru ze zeleniny nebo ryb, sůl, citronová šťáva, 15 dkg másla.

Žloutky oddělíme dobře od bílků, dáme je do rendlíku nebo menšího hrnečku, přidáme tekutinu, sůl, na kousky rozkrájené máslo, přísady a příchuti a za stálého šlehání nahříváme ve vodní lázni, až omáčka zhoustne. Zahříváme jen zvolna, při prudkém varu se omáčka snadno srazí.

HOLANDSKÁ OMÁČKA LEVNÁ

1 kávová lžička hrubé nebo bramborové mouky, 3 žloutky, 1/4 l vody nebo vývaru ze zeleniny nebo z ryb, sůl, citronová šťáva, 10 dkg másla.

Mouku rozmícháme s trochou studené tekutiny na hladkou kaši, přidáme žloutky, zbylou tekutinu a sůl. Vše dobře rozkvedláme. Při větším množství žloutků nedáváme mouku. Přidáme na drobné kousky rozkrájené máslo a nádobu postavíme do vodní lázně. Omáčku hodně kvedláme nebo šleháme, aby se nesrazila. Jakmile se při zahřívání začíná zvedat a houstnout, odtáhneme ji s ohně, okyselíme ji a ihned podáváme. Nemůžeme-li ji ihned podat, postavíme ji do vodní lázně, aby zůstala teplá. Tuto omáčku podáváme buď k rybě, nebo k zelenině (květák, chřest, artičoky).

SMETANOVÁ OMÁČKA

Do hotové holandské omáčky přidáme 1 polévkovou lžíci ušlehané smetany a lehce ji promícháme. Tato omáčka se hodí k vařeným rybám a k vařené zelenině.

BERNAISKÁ OMÁČKA

4 žloutky, 1/8 l vody, 5 dkg cibule, 1/16 l bílého vína nebo polévky, 18 až 20 dkg čerstvého másla, sůl, zelená petržel, citronová šťáva.

Ve vodě uvaříme rozkrájenou cibuli do měkka, žloutky rozšleháme se studeným vývarem z cibule, vínem a 1 lžičkou citronové šťávy, přidáme sůl a nádobku s omáčkou postavíme do vodní lázně. Hodně šleháme, když začíná teplem houstnout, přidáváme po malých kouskách máslo a stále šleháme. Po každém kousku másla čekáme, až se omáčka znovu prohřeje, teprve potom přidáme další máslo. Kdybychom máslo přidali najednou, omáčka by se srazila. Do hotové husté omáčky přidáme usekanou petržel. Tato omáčka vyžaduje velké pozornosti, aby se nesrazila. Stane-li se to přece, vylijeme ji do misky, do rendlíčku dáme čerstvý žloutek, trochu citronové šťávy, lžíci polévky. Mícháme v páře tak dlouho, až začíná houstnout, potom po malých částech přidáváme sraženou omáčku. Podává se k jemným masům nebo k rybám a zelenině. .

SPECIÁLNÍ OMÁČKY

MÁSLO K RYBĚ

25 dkg másla, sůl, citronová šťáva, 1 lžíce rozsekané petrželky.

Do rozpáleného másla dáme zpěnit jemně usekanou petrželku, přidáme sůl a trochu citronové šťávy.

HOUSKOVÝ KŘEN

3 dkg křenu, 2 dkg strouhané housky, 1/8 l hovězí polévky, špetka cukru, citronová šťáva nebo ocet.

Ustrouhaný křen promícháme se strouhanou houskou a špetkou cukru. Mírně okyselíme a zalijeme vařící polévkou.

MAJONÉZY

Majonézy jsou husté studené krémy, které slouží k přípravě různých salátů, ke zdobení studených pokrmů a jsou základem většiny studených omáček.

Základní přípravy:
žloutky — čerstvé nebo z vajec na tvrdo vařených,
olej — nebo čerstvé máslo.
Přísady a příchuti — sůl, citronová šťáva, ocet, smetana, hovězí polévka, pepř, zelená petržel, kapary, hořčice, cibule, citronová kůra, sardele, cukr, šunka, rosol.

U majonéz levnějších, kde dáváme méně žloutků, používáme na zahuštění:
mouky — hrubé nebo bramborové,
tekutin — mléka, smetany, hovězí polévky.

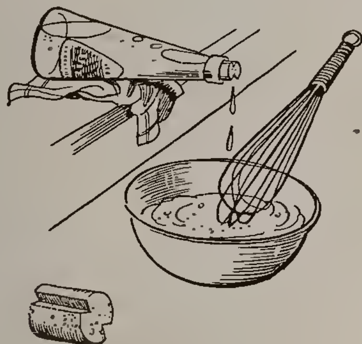
TŘENÁ MAJONÉZA Z ČERSTVÝCH ŽLOUTKŮ

● *Základní předpis:*

2 žloutky, 20—25 dkg oleje, sůl, 2 lžíce tekutiny na rozředění, na špičku kulatého nože cukru, 1 lžíce citronové šťávy nebo octa podle chuti.

Na tření vezmeme porcelánovou misku, dlouhou cukrářskou metlu nebo drátěnou, spirálovou vařečku. Především dobře oddělíme žloutky od bílků; žloutky dáme do misky, přidáme špetku soli a metlou je dobře rozšleháme. Za stálého šlehání začneme přidávat olej, nejprve po kapkách a každou kapku dobře a rychle zašleháme. Teprve, když majonéza začíná mírně houstnout, můžeme lít olej tenkým praménkem.

Dobře přikapáváme olej, položíme-li si láhev na utěrku, aby neklouzala, a zátku vyřízneme, aby olej mohl odkapávat, aniž by se láhev musela nahýbat.



Kapání oleje do majonézy si usnadníme, nařízneme-li zátku na dvou stranách a láhev na stole podložíme utěrkou. Láhev pak nemusíme držet a pracujeme pohodlně oběma rukama.

Až majonéza zhoustne natolik, že při tření zůstává nabalená na metle, máme *základní* majonézovou hmotu, kterou ředíme citronovou šťávou, octem a vodou nebo mlékem. Hotovou majonézu přiměřeně dosolíme, je-li třeba okyselíme, okořeníme a zjemníme přidáním špetky cukru.

Základní nerozředěnou majonézu můžeme uchovat v chladnu, ne v lednici, i jeden týden, dáme-li ji do nádobky, dobře setřeseme a nádobku uzavřeme nebo ovážeme pergamenovým papírem. Potřebujeme-li přidat více oleje, přikapeme do husté majonézy citronovou šťávu a do zeřídlé olej zašleháváme.

Sražení majonézy:

Nechceme-li, aby se nám majonéza srazila:
oddělíme žloutky dokonale od bílků;
teplota oleje a žloutků musí být přibližně stejná;
olej nesmí být ztuhlý chladem; ztuhlý olej necháváme roztát v normální pokojové teplotě, nenahříváme jej u tepla, zvláště ne v páře;
nesmíme přilít mnoho oleje najednou, zvláště na začátku tření, kdy je majonéza ještě řídká. Stane-li se nám, že do misky přilijeme více oleje, nezačneme rychle míchat, ale naopak, mícháme majonézu po straně, aby se olej jen zvolna do majonézy zatíral;
chceme-li sražení majonézy zabránit, rozšleháme se žloutky, před přidáváním oleje, lžíci hořčice. Protože však hořčice není ve všech majonézách vhodnou příchutí, používáme tohoto prostředku jen tam, kde je hořčice i jinak předepsána.

Náprava sražené majonézy:

Srazí-li se nám majonéza přes veškerou opatrnost, napravíme ji:
do nové misky dáme nový, čistý žloutek, rozšleháme jej se špetkou soli a za stálého šlehání začneme po malých trochách přidávat sraženou majonézu;
nemáme-li čerstvý žloutek, nahřejeme trochu octa, až je hodně teplý, a přikapeme jej za stálého šlehání ke sražené majonéze.

● MAJONÉZA NASTAVENÁ ŠLEHANOU SMETANOU

Do rozředěné základní majonézy lehce zamícháme $1/8$ litru ušlehané smetany.

● MAJONÉZA NASTAVENÁ KYSELOU SMETANOU

Základní majonézu rozředíme na přiměřenou hustotu kyselou smetanou. Kyselá smetana však nesmí být stará, aby majonéze nedodávala nepříjemnou příchuť. Smetanu přidáváme po částech a dobře ji do majonézy zašleháváme.

MAJONÉZA NASTAVENÁ KAŠÍ (ÚSPORNÁ)

Základní majonéza z polovičního množství, t. j. 1 žloutek, 10—12 dkg oleje, sůl, na špičku nože cukru, 1 lžíce citronové šťávy nebo octa. Kaše: ¼ litru mléka nebo polévky, 2 lžíce (4 dkg) hrubé mouky, sůl.

Připravíme základní majonézu (viz str. 184) a uvaříme kaši na nastavení. Do studeného mléka nebo polévky dobře rozkvedláme mouku a sůl. Nádobu postavíme na mírný oheň a za stálého kvedlání necháme vzkypět. Nesmíme ji příliš vařit, protože dlouho vařená kaše je mazovitá a špatně se s majonezou spojuje. Kaši necháme vychladnout a zašleháme ji po lžících do hotové základní majonézy. Je-li majonéza po nastavení kaše ještě příliš hustá, zašleháme do ní trochu mléka.

MAJONÉZA S ROSOLEM

2 žloutky, 20—25 dkg oleje, sůl, z 1 citronu šťáva, 1 lžička vody, ⅛ litru šlehané smetany, 3 lžíce rosolu (rosol: viz str. 131).

Ze žloutků a oleje upravíme třenou majonézu, přiměřeně ji osolíme, zašleháme do ní citronovou šťávu, vodu a studený, ale ještě tekutý rosol. Nakonec zlehka přimícháme ušlehanou smetanu. Tuto majonézu můžeme upravovat i bez šlehané smetany. Podáváme ji především ke studeným rybám a k jemným studeným masům.

MAJONÉZA Z OLEJE A VAŘENÝCH ŽLOUTKŮ

2 žloutky na tvrdo vařené, 1 žloutek čerstvý, 20 dkg oleje, sůl, pepř, citronová šťáva nebo olej, 2—3 lžíce mléka nebo polévky.

Na tvrdo uvařené žloutky prolisujeme, přidáme k nim čerstvý žloutek a společně dobře rozetřeme. Do úplně hladké hmoty přidáme sůl a začneme přikapávat olej. Když je majonéza hodně hustá a nedá se již třít, přikapeme ocet nebo citronovou šťávu, přidáme pepř, po případě ji rozšleháme s trochou mléka nebo polévky. Tekutinu musíme k majonéze přidávat po kapkách. Můžeme též přidat kávovou lžičku hořčice. Této majonézy používáme především na zdobení.

MAJONÉZA MÁSLOVÁ (na zdobení)

4 žloutky na tvrdo vařené, 5 dkg másla, ½ kávové lžičky hořčice, 1 polévková lžíce husté smetany, citronová šťáva, sůl, pepř, 2 sardele.

V misce utřeme čerstvé máslo do pěny, přidáme prolisované, na tvrdo uvařené žloutky, hořčici, kostí zbavené, prolisované sardele, citronovou šťávu, sůl a pepř. Nakonec přikapeme pozorně hustou sladkou smetanu. Majonézu naplníme do pytlíku s hvězdičkovou trubičkou a zdobíme jí různé studené pokrmy.

MAJONÉZA VAŘENÁ

Základní předpis:

I. jemná

¼ l mléka nebo hovězí polévky, 4 žloutky, 1 rovná lžička hrubé mouky, sůl, ocet nebo citronová šťáva, pepř, ½ lžičky hořčice, špetka cukru, 7 dkg másla.

II. levnější

¼ l mléka nebo hovězí polévky, 1—2 žloutky, 1 polévková lžíce hrubé mouky nebo 1 vrchovatá kávová lžička bramborové mouky, sůl, citronová šťáva nebo ocet, pepř, ½ kávové lžičky, hořčice, špetka cukru, 5 dkg másla.

Mléko nebo polévku dáme do hrnečku, přidáme dobře oddělené žloutky, mouku, ocet, pepř, cukr, na vločky nakrájené máslo, hořčici, vše dobře rozkvedláme a postavíme na mírný oheň nebo do vodní lázně. Do kastrůlku dáme studenou vodu, postavíme do ní hrneček s rozkvedlanými přípravami a za stálého kvedlání zahříváme, až se majonéza začne zvedat a houstnout. Potom hrneček z vodní lázně vyndáme a majonézu kvedláme do zchladnutí, aby se na povrchu neutvořil škraloup. Tato majonéza se hodí na bramborový nebo zeleninový salát.

MAJONÉZA SE SNĚHEM Z BÍLKŮ

5 lžic vody s octem, 5 lžic oleje, 2 bílky na sníh, sůl, pepř, cukr, 2 žloutky.

Do vody s octem rozkvedláme žloutky, přidáme sůl a kvedláme ve vodní lázni, až zhoustne jako krém. Mezitím ušleháme pevný sníh z bílků a do něho začneme po částech přilévat uvařený krém. Majonéza hodně nabude. Hodí se na saláty čerstvě podávané nebo k polévání vařených zelenin, ryb, smaženého masa a pod. Stáním řídne.

MAJONÉZA Z GERVAIS SÝRA NEBO MĚKKÉHO TVAROHU

2 gervais sýry, 1 žloutek, 2 lžíce oleje, cukr, sůl, citronová šťáva.

Sýr našleháme se žloutkem a olejem, přidáme sůl, špetku cukru a citronovou šťávu. Hodí se výborně na zeleninové saláty.

MAJONÉZOVÉ OMÁČKY

SMETANOVÁ OMÁČKA

Do majonézy z oleje a čerstvých žloutků nebo do vařené majonézy zamícháme zlehka ⅛ litru ušlehané smetany.

KAVIÁROVÁ OMÁČKA

Do olejové majonézy (viz str. 184) přimícháme 3 dkg kaviáru.

LOVECKÁ OMÁČKA

Do olejové majonézy z čerstvých žloutků (viz str. 184) přidáme 1 kávovou lžičku hořčice, 1 kávovou lžičku vývaru ze 6 kuliček rozmačkaného jalovce a 3 pepřů.

TATARSKÁ OMÁČKA

Do olejové majonézy z čerstvých žloutků (viz str. 184) přidáme na špičku lžičky usekané zelené petržele, 1/2 kávové lžičky pokrájené okurky, 1 dkg jemně usekané cibulky. Můžeme přidat i usekanou citronovou kůru, kapary a očištěné, jemně usekané sardele.

REMULÁDNÍ OMÁČKA

Do olejové majonézy ze žloutků na tvrdo vařených (viz str. 186) přidáme špetku usekané zelené petržele, 1 kávovou lžičku rozsekaných kaparů, 2 očištěné vykostěné sardelky, 1/2 kávové lžičky hořčice.

JABLEČNÝ KŘEN

3 dkg ustrouhaného křenu, 2 lžíce studené hovězí polévky, 2 ustrouhaná jablka, podle chuti octa, sůl.

Křen opereme, oškrabeme, ustrouháme. Přidáme polévku, špetku soli, ocet nebo citronovou šťávu a nakonec oloupaná, ustrouhaná jablka.

SMETANOVÝ KŘEN

3 dkg ustrouhaného křenu, 2 lžíce sladké smetany, sůl, 1 kávová lžička cukru, 1/4 l šlehané smetany.

Křen očistíme, ustrouháme, smícháme se sladkou smetanou, přidáme špetku soli, cukr a nakonec lehce zamícháme ušlehanou smetanu. Tato omáčka se hodí k rybě nebo ke zvěřině.

SARDELOVÁ OMÁČKA

2 na tvrdo vařené žloutky, 5 dkg oloupané, ustrouhané žemle, 4 lžíce mléka, 3 lžíce oleje, ocet, 4 sardele.

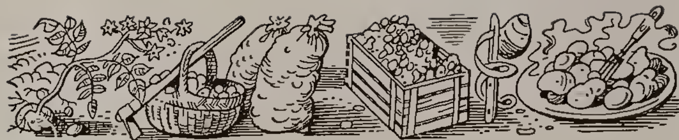
Na tvrdo uvařené žloutky prolisujeme s oloupanou, namočenou a vymačkanou žemlí. Přidáme po částech olej, podle chuti octa a vykostěné, jemně usekané sardele. Protože jsou sardele slané, není potřeba omáčku solit. Podává se k vařenému hovězímu masu nebo k rybě.

PAŽITKOVÁ OMÁČKA

Upravujeme jako omáčku předešlou, ale sardele nahradíme jednou lžící usekané pažitky.

HOŘČICOVÁ OMÁČKA

2 polévkové lžíce hořčice, 3 lžíce červeného vína, 1 lžíce oleje, sůl, pepř, jemně usekaná citronová kůra. Hořčici umícháme s ostatními přípravami.



M. Klimentová

BRAMBORY

Každodenní potravinou, která vedle chleba a mléka přichází na náš stůl, jsou brambory. Zasluhují si naší pozornosti nejen pro svou láci, všestrannou použitelnost, ale především pro svou výživnou a biologickou hodnotu.

Brambory jsou důležitým zdrojem škrobu, mají ho něco přes 20%. Proto nás sytí a jsou dobrým zdrojem svalové a růstové energie. Bílkoviny brambor (v množství necelých 2%) jsou z rostlinných bílkovin nejhodnotnější a předčí bílkoviny obilnin i luštěnin. Přitom se výborně doplňují bílkovinami živočišnými, zvláště mléčnými. Předností brambor je i hodnotný obsah zásaditých nerostných látek, zejména draslíku, kterými vhodně vyrovnáváme stravu převážně moučnou a masitou. Stejně příznivě se může uplatnit při jejich větším požívání i sám o sobě malý obsah železa. Jsou, zejména v zimních měsících, vedle kyselého zelí jedním z nejdůležitějších zdrojů vitaminu C, který se v nich uchovává i po účelném uvaření. Tak půl kilogramu brambor nás může zásobit téměř polovinou toho množství vitaminu C, které potřebujeme denně přijmout v potravě, abychom předešli únavu a posílili svou odolnost proti infekcím. Brambory jsou tedy ve srovnání s bílou moukou s hlediska výživové a biologické hodnoty potravinou skutečně všestrannou.

Jako každá potravina rostlinného původu, obsahují brambory málo bílkovin a jsou téměř bez tuku. Hodí se proto výborně za příkrm k masu, především tučnému. Dobrým doplňkem jejich výživné hodnoty je zejména mléko a máslo. Jsou poměrně snadno stravitelné, a to i ve spojení s tíž stravitelnými potravinami, jako jsou tuky, proto jich tělo dobře využívá. Naše lidová strava se vyznačuje mnoha chutnými bramborovými jídly. Brambory jsou materiál levný, vždy dostupný a přitom hodnotný, dávají kuchařům a kuchařkám možnost upravovat z nich nejrůznější pokrmy, polévky, příkrmy, samostatná jídla i moučníky a pečivo.

Při přípravě všech těchto pokrmů nutno dbát, abychom přípravou neochudili brambory zejména o ty živiny, které jsou významné pro jejich biologickou hodnotu. Moderní výživa věnuje velkou a oprávněnou pozornost

bramborám, které stejně jako zelenina mají být připravovány pokud možno čerstvé a čerstvě připravené podávány.

Dobrá chuť i hodnota brambor a bramborových pokrmů závisí na tom, jaký druh brambor si zvolíme, jak je uskladníme a ošetříme, jak a zda je správně připravíme.

VÝBĚR A NÁKUP JAKOSTNÍCH BRAMBOR

Na jídlo vybíráme brambory stolní. Známkou dobré jakosti stolních brambor je žlutá barva. Brambory mají být odrůdově jednotné, vytříděné, mechanicky nepoškozené, s dužinou na řezu zdravou, bez mnoha oček. V kuchyni používáme brambor lojovitých (tvaru ledvinkovitého nebo kulatého) na saláty a příkrmy, a brambor moučnatých, snadno se rozvářejících, na kaše a do těsta. Lojovité brambory jsou chutnější a mají i menší odpad. Odrůda, pravidelnost tvaru, mělkost oček a jemnost slupky má velký význam především pro velkokuchyně, kde se brambory loupají strojem.

USKLADNĚNÍ BRAMBOR

Brambory jsou pro uskladnění choulostivé, snadno podléhají nákazám nebo i zkáze. Je proto zapotřebí uskladňovat jen brambory jakostní, přebrané, nepoškozené, zdravé a suché. Brambory vykopávané za vlhka nebo namrzlé se pro uskladnění nehodí.

Sklep pro uskladnění brambor musí být čistý, vybílený, suchý, jinak brambory snadno hnijí, a chladný, neboť prohřívá-li sklep slunce — zejména na jaře — brambory brzy klíčí. Není-li sklep temný, hlízy na světle zelenají. Především však musí být vzdušný a snadno větratelný. Sklep má mít stálou teplotu + 4 až 6 stupňů C. Klesne-li teplota, brambory snadno namrznou a jsou pak sladké, a to i když se teplota jen přiblíží bodu mrazu (+ 1° C). Stoupne-li, brambory předčasně klíčí.

Brambory v domácnostech uskladňujeme nejvhodněji na dřevěných lískách nad sebou složených, větší množství brambor sypeme na laťovou podlážku asi 10 cm vysokou, a to nejvýše ve vrstvě 1 m. Obdobným laténím je chráníme od styku se stěnou, jen tak má vzduch všude přístup a můžeme brambory dobře prohlížet, shnilé odstraňovat. Jakmile však brambory klíčí, neolamujeme klíčky, jinak brambory černají. Namrznou-li nám a jsou-li nasládlé, můžeme je této příchuti zbavit, když je dáme na týden do místnosti, kde je teplota kolem 10—15 stupňů Celsia. Brambory se zesíleným dýcháním zbaví alespoň nadměrně v nich vytvořeného cukru. Před vařením je namočíme do vody asi 15 stupňů teplé na hodinu, uvedeme je do varu, scedíme, novou vodou přelijeme a dovaříme. Je samozřejmé, že tímto opatřením ztrácíme určité živiny, ale jen tak lze namrzlé brambory ještě spotřebovat. Jinak přidáváme namrzlé, sladké brambory do moučníků a do sladkého pečiva.

ÚPRAVA BRAMBOR PŘED VAŘENÍM, PEČENÍM A SMAŽENÍM

Před úpravou brambory přebereme, vyřadíme nahnilé, černé, na jaře pak z brambor odstraníme klíčky a nazelenalá místa.

Brambory čistě omyjeme ve vodě, jsou-li obaleny hlínou použijeme k omytí kartáčku. Myjeme i ty brambory, které budeme loupat nebo škrabat, neboť jinak bychom nečistotu přenesli na dužinu. Nebudeme-li brambory vařit ve slupce, musíme je oškrábat nebo oloupat. Nejúsporněji škrábeme brambory dobrou, ostrou škrabkou (nejlépe z nerezu) účelného tvaru tak, aby odpad byl co nejmenší. Vaříme-li brambory ve slupce, je průměrně z 1 kg brambor (což jest 12—14 kusů) 8—10 dkg odpadu, z brambor loupaných nožem až 25—30 dkg.

Pro loupání a škrábání používáme pomůcek z nerezavějícího kovu, protože jinak jsou větší ztráty vitaminu C v bramborách. Odstraněná slupka musí být co nejtenčí, protože právě ve vrstvě více nebo méně naléhající na slupku jsou nashromážděny nerostné látky a vitaminy, o které při nešetrném (zvláště hlubokém) loupání přicházíme.

Mladé, nové brambory zbavíme tenké slupky jen odrhnutím nožem nebo — máme-li jich větší množství — seříznutým březovým koštětem. Oškrábané nebo oloupané brambory klademe po opláchnutí hned do čisté, studené vody, aby na vzduchu okysličováním nečernaly. Do vody se však vyluhují živiny brambor, proto brambory nepřekrajujeme, ani je ve vodě nenecháváme dlouho. K vaření a přípravě brambor vůbec používáme nádob dobře polévaných nebo z jakostního aluminia. Hodí se i skleněné nebo z nerezu, jsou-li po ruce. Vaříme-li brambory v železných, oprýskaných nebo měděných nádobách, ztrácejí značně z původního obsahu vitaminu C. K vaření používáme hrnků nebo pařáků s dobře zapadající poklicí. Tak zvané dovařovací bedny se nehodí pro přípravu brambor, neboť dlouhotrvající teplotou ubývá velmi mnoho na jejich biologické hodnotě.

VAŘENÍ BRAMBOR

Nejvíce živin uchováme, vaříme-li brambory ve slupce, v dostačujícím množství vody nebo v páře.

Čistě omyté hlízy zalijeme v hrnci vroucí vodou tak, aby byly zakryty (na 1 litr brambor asi 1 litr vody). Dbáme, aby po zalití přišly brzy do varu, a vaříme je jen nejnutnější dobu, potřebnou k změknutí. Krátce po sklizni se uvaří brambory za 15—20 minut, v zimě potřebují ke změknutí průměrně 25—30 minut, na jaře ještě více. Vaříme-li brambory v pařáku, potřebují k změknutí o 2—3 minuty více. Vaříme-li brambory předem oškrábané nebo oloupané, slijeme vodu, ve které byly nakrátko uloženy, a přelijeme je osolenou vařící vodou. Když byly brambory předem déle uloženy ve vodě a část živin do ní přešla, uvedeme je v této vodě rychle do varu. Doba vaření

brambor bez slupky je průměrně o 1—2 minuty kratší než u brambor se slupkou. Když dáme brambory do studené vody, trvá to dlouho, než přijdou do varu, pojmou do sebe hojně vody, snadno se rozvářejí a více se vyluhují. Dobu varu nutno kontrolovat. Jsou-li brambory měkké, poznáme vpíchnutím vidličky nebo špejle. Přetahováním a prodlužováním doby varu, jakož i dlouhým stáním ve vodě trpí nejen vzhled a chuť brambor, ale především ztrácejí vitamin C.

Po uvaření brambory ihned scedíme, hrnek zakryjeme poklicí a brambory necháme asi 3—5 minut dojít v páře. Odcezenou vodu z loupaných brambor — mimo jarní měsíce, kdy jsou hlízy značně vyklíčené — nevyléváme, ale upotřebíme týž den do polévky, omáčky nebo k polití masa. Uchovávat vodu z brambor do druhého dne nemá smysl, protože uložením obsah vitaminu C značně klesá. Lepší chuti vařených brambor dosáhneme, vaříme-li je nejen se solí, ale ještě s kmínem a zelenou petrželkou nebo pažitkou a na jaře s koprem. Staré brambory můžeme na jaře vařit s trochou octa, který zmírní černání hlíz i ošklivou chuť brambor.

Uvařené brambory máme hned podávat, tak jsou nejen nejchutnější, ale i pro výživu nejhodnotnější. Udržováním brambor na teple (v troubě, v ohřívacích stolech a pod.) ubývá velmi vitaminu C. Proto velké kuchyně zavádějí postupné vaření brambor a v domácnostech je výhodnější raději oběd, uložený předtím v chladnu, znovu přihřát, než jej dlouho udržovat na teple.

Vařené brambory, které hned nespotřebujeme nebo si je vaříme na druhý den na knedlíky, vaříme ve slupce a uchováváme ve studenu. Loupáme je až před upotřebením. Pouze na jaře silně naklíčené brambory vaříme vždy loupané.

DUŠENÍ BRAMBOR

Dobře připravíme brambory i dušením ve vlastní šťávě. Jde o pokrm, který připravujeme v ohnivzdorné misce nebo kastrolu, dobře zakrytém. Syrové oloupané brambory nakrájíme na plátky, proložíme kousky masa, sýra nebo zeleniny, vrstvovitě je složíme do dobře vymaštěného rendlíku nebo pekáče a dusíme pod poklicí na plotně nebo v troubě, až změknou. Nenastanou zde ztráty vyluhováním a takto připravené brambory jsou chutné.

PEČENÍ A ZAPÉKÁNÍ BRAMBOR

Jednoduchý a zdravý způsob úpravy brambor je pečení.

Brambory čistě omyjeme, otřeme, rozřízneme na půlky nebo na silnější plátky, srovnáme na plech, posolíme a v troubě do červena upečeme. Předkládáme je horké i se slupkou, a podáváme k nim máslo, šlehaný tvaroh nebo sýrovou pomazánku. Mnoho různých pokrmů získáme i zapékáním brambor v troubě.



61. Smažené koblihy vyndaváme z tuku drátěnou naběračkou a dáváme je na mřížku nebo pijavý papír, aby okapaly.

62. Křehké těsto hněteme plochou dlaní ruky a přihrnujeme semknutými prsty. Pracujeme lehce, bez velkého tlaku. Viz str. 289.





63. Křehký koláč plněný makovou nádivkou a zdobený sněhem z bílků. Předpis na str. 291.

64. Linecký koláč vykrajovaný: Vyválíme dvě placky, spodní potřeme zavařeninou a horní placku vykrájíme malou formičkou. Vykrájené tvary sázíme jako okolek koláče. Není to pracný, ale přece velmi ozdobný moučník. Viz str. 291.



Brambory krájíme na plátky nebo krouháme na silnější nudličky, prokládáme je různými potravinami, kořeníme je a mastíme. Tyto zapečené brambory jsou výborným samostatným pokrmem k obědu nebo k večeři.

Podáváme je se zeleninou nebo zeleninovým salátem.

SMAŽENÍ BRAMBOR

Nejlepším příkrmem, ale i samostatným pokrmem, pochoutkou a zdravým mlsáním jsou smažené brambory. Zejména brambory syrové, smažené rychle a krátce na tuku, uchovají si dosti ze své biologické hodnoty. Smažíme-li brambory vařené, oloupeme je, nakrájíme na plátky, půlky nebo kostky a vhodíme do dobře rozpáleného omastku, nejlépe sádla nebo loje.

TĚSTA S PŘÍSADOU BRAMBOR

Brambory se dobře osvědčily i jako přísada některých moučníků. Brambory těsto obarví do žluta, nakypří je a ušetříme vejce. Brambory do těsta vaříme ve slupce, studené oloupáme a jemně na křenovém struhadle nastrouháme. Brambory nesmějí být čerstvě vařené, protože se mažou. Pak je lépe brambory na válu moukou posypaném válečkem rozválet (do bramborových knedlíků). Na 1 kg pšeničné mouky dáme do kynutých bramborových těst 10—20, nejvýše 30 dkg strouhaných brambor. Těsto zaděláváme tužší. Je-li brambor mnoho, přidáváme trochu škrobové mouky, která odnímá pečivu nepříjemnou bramborovou příchuť. Staré brambory činí těsto nechutné.

Na moučníky používáme i brambor namrzlých, nasládlých. Brambory do těsta nejprve rozmícháme v troše tekutiny, aby se dobře rozložily a neutvořily v těstě chuchvalce. Tak připravené brambory se hodí nejen do těst kynutých, ale i křehkých, třených, do litého těsta na lívance neb palačinky, do perníků, sušenek atd. Všechny bramborové moučníky však pečeme v předtopené troubě a prudčeji, neboť pomalým pečením vysychají a pečivo je pak suché a tvrdé. Nelze je také dlouho uchovávat.

Předpisy jsou u jednotlivých základních těst.

BRAMBOROVÁ TĚSTA

Oblíbeným těstem v lidové kuchyni jsou bramborová těsta. Připravujeme je z čerstvě uvařených brambor nebo brambor studených, uvařených předem. Z bramborového těsta děláme knedlíky, záviny, tašky, šišky nebo placičky. Různě je plníme nádivkami. Vaříme je ve slané vodě nebo smažíme na tuku.

BRAMBORY VAŘENÉ

$1\frac{1}{2}$ kg brambor, $1\frac{1}{2}$ dkg soli, kmín nebo zelená petrželka.

Brambory oškrábeme nebo starší oloupáme, velké překrojíme, zalijeme vařící osolenou vodou. Vaříme je v hrnci průměrně 25—30 minut, v pařáku o 2 minuty déle. Brambory hned po sklizni vaříme kratší a naopak k jaru

delší dobu. Uvařené brambory scedíme, zakryjeme poklicí a necháme několik minut dojít. Pak je posypeme usekanou zelenou petrželkou a hned podáváme.

NOVÉ BRAMBORY S TVAROHEM

2 kg brambor, 2 dkg soli, kmín, zelená petržel, 10 dkg másla na polití, 15 dkg strouhaného tvarohu na posypání.

Brambory oškrábeme a zalijeme vařící osolenou vodou. Přidáme kmín a kousek zelené petržele. Vaříme je 25—30 minut podle velikosti hlíz. Vařené scedíme, polijeme máslem a posypeme strouhaným tvarohem. Nemáme-li čas nové brambory loupat, zejména jsou-li drobné, uvaříme je ve slupce. Pak je oloupeme, dáme do nádoby, podlijeme trochu mlékem a necháme znovu prohřát. Chutnají jako brambory loupané.

BRAMBOROVÁ KAŠE

1½ kg brambor, 1½ dkg soli, 5 dkg másla nebo umělého tuku, ⅜ litru vařícího mléka, ½ cibule.

Brambory omyjeme, oškrabeme nebo oloupáme, zalijeme vařící osolenou vodou a uvaříme za 25—30 minut do měkka. Vodu slijeme do zvláštní nádoby (na podzim a v zimě upotřebíme na polévku, na jaře vyléváme), brambory šťouchadlem nebo kvedlačkou dobře rozmícháme, aby nezůstaly kousky. Pak přidáme polovinu tuku, a stále míchajíce, přilijeme vařící mléko. Mléko přiléváme po částech, aby se neudělaly kousky. Kaši dobře rozmícháme nebo našleháme metlou, aby byla hedvábná. Neumíme-li kaši dobře rozmíchat, je lépe, když si ještě horké brambory prolisujeme lisem na brambory nebo žíněným sítem.

Abychom upotřebili vodu z brambor, můžeme také prolisované brambory zasypat sušeným mlékem a zalít scezenou vodou. Tak nepřijde z brambor nic nazmar. (Hodí se zejména pro velké kuchyně a dětské stravovny.)

Na druhé polovině tuku osmažíme na drobno nakrájenou cibuli, kterou pak nalijeme na kaši upravenou na misce.

BRAMBOROVÁ KAŠE S KYSELÝM ZELÍM (LEPENICE)

1 kg brambor, 50 dkg kyselého zelí, 1½ dkg soli, 10 dkg sádla, 2—3 lžíce mléka, 1 cibule osmažená na 3 dkg tuku.

Oloupané brambory uvaříme do měkka. Rozšťoucháme je, podlijeme mlékem, vmícháme syrové, na drobno pokrájené zelí a tuk. Kaši dobře vymícháme a podáváme jako příkrm k uzenému masu nebo uzenině. Podáváme-li ji jako večeři, posypeme ji ještě usmaženou cibulkou.

BRRAMBOROVÁ KAŠE STŘÍKANÁ (PEČENÁ NEBO SMAŽENÁ)

1 kg brambor, 2 žloutky, 8 dkg tuku, 1 dkg soli, asi 15 dkg tuku na smažení.

Vyprané, oloupané brambory zalijeme vařící osolenou vodou a uvaříme do měkka. Brambory prolisujeme. Tuk utřeme se žloutky, přidáme prochladlé brambory, až vznikne hustá bramborová kaše. Naplníme ji do pytlíku s trubičkou a stříkáme na pomazaný plech věnečky nebo pusinky, které upečeme. Jsou dobrou ozdobou mísy.

BRAMBORY OPEČENÉ (ŠŤOUCHANÉ)

1½ kg brambor, 1½ dkg soli, 5 dkg sádla nebo tuku, 1 cibule, lžička kmínu.

Čistě vyprané brambory uvaříme ve slupce do měkka. Oloupáme je, rozmačkáme a opékáme na rozpáleném tuku. Zasypeme je kmínem. Opékat je můžeme na pánvi na ohni nebo na pekáči v troubě, mají-li mít opečenou kůrčičku Děláme-li jen šťouchané brambory, dáme je na osmaženou cibulku, neopékáme je tolik, zato před podáním je podlijeme ½ l mléka. Když se mléko vydusí, hned je podáváme. Zejména staré brambory získají touto úpravou na chuti.

BRAMBORY OPEČENÉ SE SÝREM NEBO S CIBULKOU

1½ kg brambor, 7 lžic oleje, hrst zelené petržele, 1 cibule, 1 stroužek česneku, 1½ dkg soli, 3 dkg cibule a 3 dkg tuku.

Brambory omyjeme, zalijeme vařící vodou a ve slupce je uvaříme ne zcela do měkka. Oloupáme je, pokrájíme na tlusté plátky. Usekáme zelenou petržel, cibuli a utřeme česnek. Vše zpěníme na oleji, přidáme brambory, osolíme je a dobře osmažíme. Podáváme je horké a sypeme strouhaným sýrem nebo smaženou cibulkou. Se salátem nebo dušenou zeleninou je to výborná večeře.

BRAMBORY PEČENÉ (BRAMBOROVÉ TOPINKY)

1 kg brambor, 1 dkg soli, 10 dkg sádla nebo oleje, 5 stroužků česneku.

Brambory, nejlépe lojovité — ledvinky — dobře kartáčkem opereme, osušíme a oloupané nakrájíme na plátky. Poskládáme je na vymazaný plech a každé kolečko osolíme. Pečeme je při dobrém ohni, až plátky zčervenají. Podáváme je k čaji. Když je chceme podat jako příkrm nebo samostatné jídlo se salátem, rozpálíme na kastrolu tuk, přidáme na drobno pokrájené stroužky česneku a opečené bramborové plátky prohřejeme v tuku a česneku.

BRAMBORY DUŠENÉ VE VLASTNÍ ŠŤÁVĚ

1½ kg brambor, 2 dkg tuku do rendlíku, 5 dkg tuku (nejlépe sádla) na maštění, 25 dkg salámu nebo masitých zbytků, zelená petržel nebo pažitka, asi 1 dkg soli.

Oškrábané brambory nakrájíme na kolečka nebo je nakrouháme. Vrstvu

vložíme do vymaštěného rendlíku, posypeme ji sekaným masem, poklademe kousky tuku a zasypeme rozsekanou pažitkou. Takto pokračujeme, až nahoru přijdou brambory pokropené tukem. Nádobu zakryjeme dobře přiléhající poklicí a brambory dusíme na mírném ohni do měkka.

BRAMBORY SMAŽENÉ

jako **hranolky** — pommes frites, jako **lupínky** — pommes chips, jako **sláma** — pommes paille.

1½ kg brambor, 1 dkg soli, ½ litru oleje (z toho se smažením spotřebuje asi 8—10 dkg).

Brambory oškrábeme, dobře omyjeme a nakrájíme na hranolky, nakrouháme na lupínky nebo nakrájíme na nudličky. Krájené brambory klademe do studené vody, aby se část škrobu vyplavila. Namočené necháme 10—20 minut, pak je po částech v čisté utěrce osušíme a házíme je do dobře rozpáleného oleje. Smažíme je po částech po obou stranách do červena. Vysušením v utěrce jsme odstranili nadbytečné vodní kapky, jež by rozpálený tuk zchlazovaly.

Chceme-li, aby pommes frites byly chřupavé, přitom uvnitř ne tvrdé, ale vláčné, smažíme je na dvakrát. Napřed je smažíme zvolna, do růžova. Vybereme z tuku a necháme vystydnout. Před podáním rozpálíme olej a brambory do něho vhodíme jen zčervenat. Usmažené brambory posolíme, promícháme a horké podáváme. Podáváme je k beefsteakům, roastbeefu, hovězí pečeni, přírodním řízkům a pod.

BRAMBORY SMAŽENÉ NA PEKÁČI (NÁHRADA ZA POMMES FRITES)

1½ kg brambor, 10 dkg sádla, 1 dkg soli, kmín.

Oškrábané brambory nakrájíme na kolečka a rozložíme je na pekáči, kde jsme dříve rozpustili tuk. Brambory poklademe v jedné vrstvě, posolíme je a posypeme kmínem. Dáme je do trouby zčervenat. Když jsou odspodu upečené, obrátíme je lopatkou a dosmažíme po druhé straně.

BRAMBOROVÉ TĚSTO NA KNEDLÍKY, ZÁVIN, ŠIŠKY ATD. ZE STUDENÝCH BRAMBOR

I. Lehčí:

80 dkg vařených brambor, 1 dkg soli, 1—2 vejce, 10 dkg krupice, 20 dkg hrubé mouky, 2 lžíce octa.

II. Tužší:

80 dkg vařených brambor, 1 dkg soli, 2 vejce, 35 dkg hrubé mouky.

Brambory si uvaříme o den dříve a necháme přes noc ve slupce nebo použijeme zbylých brambor. Druhý den je oloupáme, nastrouháme nebo umeleme na strojku. Na válu je zasypeme moukou, osolíme, uděláme uprostřed důlek, kam rozklepneme vejce. Napřed nožem, pak rukama zpracujeme

těsto, které musí být pevné, dobře vypracované. Těsto nenecháváme dlouho stát, řídne. Z tohoto těsta děláme:

KNEDLÍKY

Z těsta uděláme 4 podlouhlé šišky nebo děláme knedlíky kulaté, asi jako jablko veliké. Knedlíky zavaříme do osolené vroucí vody. Jakmile přijdou do varu, podíváme se, zda nepřilnuly ke dnu. Jinak je vařečkou ode dna uvolníme, aby plavaly. Knedlíky vaříme podle velikosti 15—20 minut. Vařené kulaté knedlíky vyndáme drátěnou naběračkou, šišky dvěma talířky. Jedním knedlík podebereme, druhým jej přidržíme, aby voda vykapala. Menší knedlíky roztrhneme vidličkou, větší hned nakrájíme.

ZÁVIN

Dobře zpracované těsto rozválíme na placku tvaru obdélníku. Placku posypeme na tuku osmaženou strouhanou žemlí (4 dkg), osmaženou cibulkou a nakrájeným uzeným masem nebo salámem (20 dkg). Obdélník pevně stočíme v závin. Namočíme čistý ubrousek ve vodě, vyždímame, závin do něho zatočíme a na obou stranách volně zavážeme nebo zavineme (viz obrázek). Závin dáme vařit do osolené vroucí vody ve větším kastrolu nebo pekáči, aby se nezlomil. Vaříme ho 40 minut. Z vařeného závinu opatrně odstraníme ubrousek a závin nakrájíme ostrým, širokým nožem na plátky. Na mise nebo na talířích závin posypeme osmaženou strouhanou houskou a pokropíme tukem (5 dkg tuku, 2 dkg strouhané žemle).

TAŠTIČKY

Vláčné těsto rozválíme v placku ¾ cm vysokou a z té čtverce o straně 8 cm. Doprostřed každého dáme kousek povidlové nebo makové nádivky, čtverec přeložíme na polovinu jako psaníčko, okraje dobře přitiskneme. Taštičky vaříme 5 minut. Scezené omastíme a posypeme perníkem nebo osmaženou houskou.

ŠIŠKY

Z vypracovaného bramborového těsta vyválíme rukou dlouhé válečky, ze kterých krájíme krátké, silné šišky. Vaříme je 4 minuty, pak je scedíme, necháme dobře odkapat. Na pekáči usmažíme na 10 dkg tuku, nejlépe sádla, do červena 10 dkg strouhané žemle, na to scezené šišky hodíme, dáme ještě do trouby, až se houska nabalí a šišky se opekou. Podáváme je jako přílohu k zelenině, ale i se salátem jako samostatné jídlo.

BRAMBOROVÉ TĚSTO NA KNEDLÍKY, KROKETY, SMAŽENKY, Z HORKÝCH BRAMBOR

I. Lehčí:

80 dkg horkých brambor, 1 dkg soli, 3 dkg krupice, 21 dkg hrubé mouky, 1 vejce.

II. Tužší:

80 dkg horkých brambor, 1 dkg soli, 10 dkg krupice, 25 dkg hrubé mouky, 1 vejce, na hrot nože pečivového prášku.

Oškrábané brambory uvaříme v osolené vodě, uvařené slijeme a za horka prolisujeme, nebo rychleji, zasypané krupicí na pomoučeném válu válečkem rozmačkáme, až nezůstanou žádné kousky. Přidáme sůl, vejce, podle potřeby mouku a vypracujeme buď tužší, nebo volnější těsto. Děláme z něho:

KNEDLÍKY

Děláme-li knedlíky, přidáme do těsta 10 dkg na kostečky krájené, na 3 dkg tuku osmažené housky. Housku do těsta dobře vpracujeme, uděláme menší, kulaté knedlíky, které v osolené, vroucí vodě vaříme asi 15 minut. Uvařené hned vidličkou natrhneme, polijeme máslem.

PLNĚNÉ KNEDLÍKY

Nedáme-li housku, vyválíme z těsta plát, nakrájíme na čtverečky, doprostřed dáme sekané uzené maso, slaninu nebo masitou nádivku (viz hašé: str. 126). Knedlíky zakulatíme a vaříme 8—10 minut.

KROKETY

Do těsta přidáme 15 dkg krájeného uzeného masa nebo slaniny, usekanou zelenou petržel a pepř, upravíme krokety, které pak balíme ve vejci nebo bílku, strouhané housce a smažíme je na tuku (10 dkg).

SMAŽENKY

Těsto vyválíme na 1½ cm silnou placku, formičkou vykrajujeme kolečka, půlměsíčky, hvězdičky, atd. Namočíme je ve vejci a prosáté strouhance a v rozpáleném tuku usmažíme. Podáváme je jako obložení k hovězí nebo skopové pečeni nebo jako příkrm k zelenině. Uděláme-li z těsta malé mrkvičky a usmažímě, zastrčíme pak do širší strany snítku petržele, a máme hezkou ozdobu misy.

PÁRKY V TĚSTĚ

Z těsta vyválíme plát, rozdělíme ho na proužky jako prst silné. Malé párky nakrájíme na půlky, větší na čtvrtky, proužkem těsta je obalujeme, asi tak jako když děláme trubičky. Povrch pomastíme a pokrm zapečeme v troubě. Nebo z těsta vykrájíme obdélníčky, do každého pevně zatočíme kousek párku a válečky i po stranách dobře uzavřeme. Smažíme je v rozpáleném tuku.

BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY SE ŠKROBOVOU MOUČKOU

60 dkg studených, ustrouhaných brambor, 14 dkg škrobové moučky, 7 dkg hrubší krupice, 1 dkg soli, 1 vejce, na hrot nože prášku do pečiva, 4 malé nebo 2 velké žemle (20 dkg), 3 dkg tuku na osmažení žemle.

Studené brambory jemně ustrouháme, osolíme, zasypeme moukou a krupicí. Doprostřed uděláme důlek, kam přidáme vejce. Do mouky prosijeme prášek. Zpracujeme v hladké těsto, do kterého nakonec přidáme a zaválíme osmaženou, na kostečky pokrájenou housku. Z těsta tvoříme knedlíky asi jako jablko veliké a vaříme je v osolené, vroucí vodě asi 10 minut. Uvařené hned vidličkou roztrhneme. Sypeme je osmaženou cibulkou, mastíme sádlem a podáváme se zelím. Nebo je na plátky krájené podáváme místo houskových knedlíků jako příkrm k masu nebo zelenině.

BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY ZE SPAŘENÉ KRUPICE

50 dkg brambor, 15 dkg krupice, ⅛ l horkého mléka, 1 celé vejce, 1 žemle na kostky nakrájená, ½ dkg soli, 5 dkg tuku neb slaniny na omaštění.

Den před přípravou uvařené brambory (brambory mohou být též čerstvě vařené, mleté nebo strouhané) dáme do mísy, osolíme, zasypeme krupicí a spaříme je horkým mlékem. Těsto dobře rozetřeme, aby se neutvořily žmolky. Do vychladlého přidáme vejce, na kostečky nakrájenou, osmaženou žemli a podle potřeby trochu hrubé mouky. Tvoříme menší knedlíky, které vaříme ve vroucí vodě asi 10 minut. Mastíme je rozpuštěnou slaninou a podáváme se zelím.

BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY ZE SYROVÝCH A VAŘENÝCH BRAMBOR

50 dkg brambor, 3 lžíce mléka, 1 vejce, 1 dkg soli, 15 dkg hrubé mouky, cibule a tuk na omaštění.

Polovinu brambor oloupáme, syrové ustrouháme, dáme na cedník, prolijeme trochou vařícího mléka a necháme okapat (nezčernají). Dobře okapané přidáme do mísy k bramborům vařeným, jemně nastrouhaným. Přidáme mouku, vejce a zpracujeme v těsto. Menší knedlíky vaříme 10—15 minut. Vařené hned rozkrojíme, poléváme cibulkou a tukem.

KNEDLÍKY ZE SYROVÝCH BRAMBOR (LIDOVĚ KLOUZÁKY, CHLUPATÉ KNEDLÍKY, BOSÁKY)

75 dkg syrových, oloupaných brambor, 10 g soli, 1 vejce, 27—30 dkg hrubé mouky, 5 dkg sádla na omaštění.

Oloupané brambory jemně ustrouháme, část vyloužené vody slijeme, přidáme sůl, vejce, hrubou mouku. Těsto dobře promícháme. Lžící namočenou ve vodě vykrajujeme menší knedlíčky, které zavaříme do slané vody a vaříme podle velikosti 6—8 minut. Ve vodě knedlíky opatrně vařečkou nadzvedneme, aby se nepřichytily. Mastíme je sádlem, cibulkou a podáváme se zelím.

1 kg brambor, 1 dkg soli, 15 dkg mouky (hladké), 10 dkg sádla, mák a cukr na posypání.

Brambory oloupáme, nakrájíme na čtvrtky, přelijeme vařící, osolenou vodou a uvaříme skoro do poloměkka. Vodu slijeme do hrnku, brambory rozšťoucháme, uděláme do nich obrácenou vařečkou několik děr až ke dnu a zasypeme je moukou. Na mouku nalijeme asi polovinu slité vody, hrnek zakryjeme a necháme stát na kraji plotny. Mouka se propaří asi za 20 minut. Pak přebytečnou vodu slijeme, brambory důkladně rozmačkáme a vařečkou umícháme s moukou na hladké, tuhé těsto. Podle chuti je dosolíme. Lžicí v sádle namočenou vykrajujeme úhledné škubánky, na míse nebo na talíři je mastíme. Podáváme je sypané cukrem a mletým mákem nebo strouhaným tvarohem nebo sýrem.

Zbylé škubánky večer vykrájíme, hodíme na pekáč na rozpálené sádlo a do červena opečeme. Ze zbylých škubánků můžeme také udělat kuličky a smažit je v tuku. Hodí se jako příloha k zelenině.

PLACKY Z VAŘENÝCH HORKÝCH BRAMBOR

1 kg brambor, 8 dkg mouky, 1 dkg soli.

Čerstvě vařené brambory oloupáme a ještě horké rozdrtíme válečkem a zpracujeme s moukou a solí. Vyvalujeme placky, které pečeme na suché plotně. Upečené mastíme máslem nebo sádlem.

PLACKY ZE SYROVÝCH BRAMBOR (BRAMBORÁK)

1 kg syrových, jemně ustrouhaných brambor, 1—2 vejce, asi 10 dkg hladké mouky, 1 dkg soli, 14 dkg tuku na smažení, mléko podle potřeby, česnek, majoránka.

Brambory oškrábeme, opláchneme a jemně nastrouháme. Osolíme je, pokropíme mlékem nebo smetanou a přidáme tolik mouky, aby se daly lžicí klást do rozpáleného tuku hromádky, které lžicí rozetřeme na placku. Jako příchuť dáváme do těsta usekanou zelenou petržel, pažitku, a v zimě pak se solí utřený česnek, a kdo rád i majoránku. Rozetřeme-li těsto v tenké vrstvě na vymaštěný pekáč a pečeme v troubě, dostaneme bramborový prejt.

BRAMBOROVÉ PLACKY SE ZELÍM

Do těsta ze syrových brambor, jak v předcházejícím předpisu uvedeno, přidáme 20 dkg jemně usekaného, vymačkaného kyselého zelí, pepř, sekaný kmín a o trochu mouky více, aby bylo těsto tuhé.

1 kg vařených, studených, strouhaných brambor, 1 dkg soli, 20 dkg hrubé mouky, 10 dkg tuku (15 dkg uzeniny, zbylé pečeně nebo dušené ryby), pažitka, petrželka.

Studené brambory jemně ustrouháme, nemačkáme, ale volně rozložíme po válu, aby trochu proschly. Zasypeme je hrubou moukou, osolíme je a s moukou jen protřeseme, netlačíme a nespojujeme v těsto. Do vymazaného pekáče nebo formy dáme vrstvu bramborové drobenky, pokropíme tukem, zasypeme masem a tak skládáme vrstvu další, až skončíme brambory. Povrch pokropíme rozpuštěným tukem a třesenec upečeme zprudka do červena. Krájíme na čtverce. Je to výborný příkrm nebo se salátem samostatný pokrm.

BRAMBOROVÉ GULÁŠE

Levnou a rychlou večeři získáme, upravíme-li z brambor guláš. Brambory zpola uvaříme ve slupce, pak je oloupáme a nakrájíme na kostky nebo plátky. Nebo brambory oloupáme, syrové nakrájíme a dusíme rovnou na zelenině nebo cibuli. Guláše různě kořeníme, pepřem, paprikou, majoránkou, kmínem, ale i bobkovým listem a novým kořením. Zahušťujeme je zlatovou jíškou nebo záklechtkou z mléka nebo smetany a mouky. Pro zlepšení bramborového pokrmu přidáváme kousek sekaného masa nebo uzeniny, jindy houby, na tvrdo vařené, usekané vajíčko, rajské jablíčko nebo zeleninu.

BRAMBORY NA PAPRICE

1 kg brambor, 10 dkg sádla, 2 cibule, 1 dkg soli, pepř, kmín, sladká paprika, 1/8 l mléka nebo smetany, 1 lžíce mouky.

Brambory oloupeme, nakrájíme na plátky. Usekanou cibuli osmažíme na sádle nebo slanině, přidáme sladkou papriku a ostatní koření a brambory. Vše podlijeme asi do poloviny vodou a dusíme tak dlouho, až brambory na polovinu změknou a voda se vydusí. Brambory zakloktáme smetanou a trochou mouky a povaříme. Místo smetany můžeme brambory jen zahustit moukou a přidat do hotového pokrmu 20 dkg nakrájeného salámu nebo uzeného masa nebo masovou konservu.

BRAMBORY NA MAJORÁNCE

1 kg brambor, 10 dkg tuku, 3 dkg mouky, 1 cibule, majoránka, 1 dkg soli, polévkové koření.

Polovinu tuku rozpálíme, osmažíme na něm cibuli a přidáme na kolečka nakrájené syrové brambory. Podlijeme vodou, přidáme majoránku, sůl a dusíme, až jsou brambory skoro měkké. Z druhé poloviny tuku a mouky uděláme světlou jíšku, kterou měkké brambory zahustíme. Do omáčky přidáme polévkové koření.

BRAMBORY NA KYSELO

1 kg brambor, 1 dkg soli, kmín, jíška z 5 dkg tuku a 4 dkg mouky, 1/4 l kyselého mléka nebo smetany, lžíce octa, špetka cukru, usekaný kopr nebo pažitka. Pro zlepšení je možno přidat kousek drobně usekaného uzeného masa.

Oloupané brambory nakrájíme na silnější kolečka, podlijeme vodou, osolíme, posypeme kmínem a dáme dusit. Uděláme světlou jíšku, podlijeme ji vodou z brambor a rozředíme smetanou. Omáčku podle chuti osladíme, okyselíme, přidáme do ní usekaný kopr nebo pažitku a nakonec měkké brambory. Tyto brambory na kyselo děláme v zimě bez kopru, ale přidáváme do omáčky kousek bobkového listu. Omáčku pak zlepšíme žloutkem.

BRAMBORY DUŠENÉ SE ZELENINOU

s kapustou: 1/2 kg brambor, 1 větší kapusta (50 dkg), 1 cibule, 10 dkg tuku, 1/2 dkg soli, pepř, lžíce mouky.

Na tuku, nejlépe na slanině, osmažíme cibuli, přidáme na drobno nakrájenou kapustu a podlijeme mírně vodou a dusíme skoro do měkka. Brambory oloupeme, nakrájíme na kostky a přidáme ke kapustě dusit. Když změknou, zaprášíme pokrm lžící mouky, přidáme pepř, po případě trochu polévkového koření. Můžeme je posypat nakrájenou uzeninou.

s rajčaty: 1/2 kg brambor, 1/2 kg rajských jablíček, 5 dkg oleje, 1 cibule, sůl, pepř.

Nakrájenou cibulku osmažíme na oleji, přidáme na kostičky pokrájené brambory, a když změknou, na plátky pokrájená rajčata. Vše osolíme, opepříme a posypeme usekanou zelenou petrželkou.

BRAMBORY ZAPÉKANÉ

Uvařené, oloupané brambory nakrájíme na kolečka nebo nakrouháme na hrubém struhadle, skládáme do ohnivzdorné misky nebo pekáče a prokládáme různými potravinami. Lze zde využít dobře zbytků masa, ryb, drůbeže, vnitřností, ale i zeleniny, kousku sýra, sušeného droždí a pod.

Nádobu dobře vytřeme tukem a vysypeme prosátou strouhankou. Klademe pak vrstvu brambor, zasypeme je sekaným masem, vejcem nebo zeleninou, dáme druhou vrstvu brambor a tak pokračujeme, až všechny brambory spotřebujeme. Navrch složíme vrstvu brambor, kterou hustě pokapeme tukem, aby se brambory do červena opekly. Nádobu dáme do předem vytopené trouby a brambory rychle zapečeme, aby zčervenaly, ale aby byly křehké, ne tvrdé. Nikdy nenecháme upečený pokrm v teplé troubě, protože by vyschl.

BRAMBORY ZAPÉKANÉ S UZENÝM MASEM (FRANCOUZSKÉ)

1 kg brambor, 20 dkg vařeného uzeného masa nebo salámu, 2 vejce, 10 dkg sádla, 2 dkg housky na formu, 1/4 l mléka, 2 dkg sýra.

Brambory uvaříme, prochladlé oloupáme a nakrájíme na plátky. Klademe je do vymazaného pekáče střídavě s masem a kropíme je tukem. Zejména poslední vrstvu pomastíme a posypeme sýrem. Když se brambory asi 10 minut pekou, zalijeme pokrm mlékem, ve kterém jsme rozkvedlali vajíčka. Brambory upečeme do růžova.

BRAMBORY ZAPÉKANÉ SE SLANEČKEM NEBO RYBOU

1 kg brambor, 2 slanečci nebo 20 dkg uzené nebo opečené ryby, 1 cibule, 5 dkg tuku, 1—2 vejce, 1/4 l mléka.

Slanečky oloupáme, namočíme na několik hodin do vody nebo mléka, pak je zbavíme kostí a na drobné kousky usekáme. Brambory uvaříme, oloupáme a nakrájíme na kolečka. Do misky skládáme vždy vrstvu brambor, kterou zasypeme rybou a osmaženou cibulkou. Povrch pomastíme a po zapečení zalijeme mlékem s vejci.

BRAMBORY ZAPÉKANÉ S VEJCI A SÝREM

1 kg brambor, 3—4 na tvrdo vařená vajíčka, 10 dkg strouhaného tvrdého sýra, 10 dkg omastku, sůl, 1/4 l mléka.

Uvařené, na plátky pokrájené brambory skládáme do vymazaného pekáčku, a každou vrstvu zasypeme sýrem, usekanými vařenými vejci a pokropíme tukem. Jedno vejce rozkloktáme s mlékem a brambory zalijeme a zapečeme. Místo tvrdého strouhaného sýra můžeme brambory poklást i kousky brynzy.

BRAMBORY ZAPÉKANÉ S HOUBAMI

1 kg brambor, 1 kg očištěných, na plátky nakrájených hub (hříbky, lišky, žampiony nebo i směs různých hub), sůl, 10 dkg tuku, 1 cibule, kmín, 1/4 l mléka, 2 vejce.

Na tuku a cibulce dusíme osolené, nakrájené houby s kmínem. Vařené brambory nakrájíme na plátky a skládáme do vymazaného pekáčku vždy vrstvu brambor, vrstvu hub. Končíme vrstvou brambor. Po zapečení zalijeme pokrm mlékem a rozkvedlanými vejci.

BRAMBORY ZAPÉKANÉ SE ZELÍM

50 dkg vařených brambor, 50 dkg syrového zelí, 10 dkg slaniny, 1 cibule, sůl, kmín, pepř.

Hlávkové zelí jemně nakrouháme a krátce podusíme se solí a kmínem. Do vymazaného pekáče dáme vrstvu vařených brambor, posolíme, okoře-

níme, pokapeme tukem, dáme vrstvu zelí, které posypeme osmaženou cibulí, a tak pokračujeme, až skončíme brambory. Ty pokropíme slaninou. Brambory při pečení trochu podlijeme polévkou nebo vodou.

BRAMBORY PLNĚNÉ

Na plnění vybíráme brambory prostředně veliké, souměrné, hladkého povrchu, přibližně stejně veliké, raději podlouhlé. Brambory čistě odrhneme a na pomaštěném plechu v troubě upečeme skoro do měkka. Nebo je uvaříme ne zcela do měkka ve slupce, ve vařící, osolené vodě. Z uvařených brambor sloupneme slupku, u upečených ji necháme. Jsou-li brambory větší, přeřízneme je na dvě půlky, u menších seřízneme jen po délce vršek a ostrou lžičkou vydlabeme vnitřek. Vydlabaný vnitřek vždy utřeme a přidáme k nádivce.

Nádivka může být různá, kousek uzeniny, zbylého pečeného nebo dušeného masa, prejtu z jaternic, ryby, zbytky drůbeže nebo jen vejce, kousek sýra, slanina, houby atd. Dobře utřenou nádivku naplníme do vydlabaných brambor vrchovatě, posypeme usekanou petrželkou nebo strouhaným sýrem a brambory v troubě zapečeme. Plněné brambory jsou pokrmem, který vyžaduje sice větší práce než na příklad brambory zapékané — je to však pokrm lákavě vypadající, může být proto i předkrmem pro hosty.

BRAMBORY PLNĚNÉ MASEM

8—10 větších bramborů (1½ kg), 10 dkg tuku, 2 dkg mouky, ⅛ l mléka, cibule, sůl, pepř, 20 dkg na kostky nakrájeného masa (kuře, mozeček, telecí, vepřová pečeně, uzenina a pod.), 3 dkg sýra, zelená petržel.

Brambory upečeme v troubě, tence po délce seřízneme vršek, a když prochladnou, vydlabeme vnitřek. Vnitřek rozmačkáme, osolíme, opepříme, přidáme sekané maso a pro spojení trochu bešamelové omáčky (ze 2 dkg tuku a 2 dkg mouky jíšku, zalitou mlékem) a osmaženou cibulku. Brambory vrchovatě naplníme touto směsí, složíme je na ohnivzdornou misku, pokapeme tukem, posypeme sýrem, zelenou petrželkou a necháme zapéci. Podáváme je se zeleninou.

BRAMBORY PLNĚNÉ SÝREM

8—10 bramborů (1½ kg), 10 dkg másla, 2 žloutky, 6 dkg strouhaného sýra, sůl, sladká paprika, ⅛ l kyselé smetany, zelená petrželka.

Utřeme do pěny máslo se žloutky, přidáme sýr, rozmačkáme vydlabaný vnitřek brambor, sůl, koření a podle potřeby pro zředění smetanu. Brambory vrchovatě naplníme, posypeme sýrem, usekanou zelenou petrželkou a zapečeme.

BRAMBORY PLNĚNÉ VEJCI

5 větších brambor, 5 vajec, 5 dkg tuku, sůl, zelená usekaná petržel.

Brambory omyjeme, vložíme na vymaštěnou pánev a upečeme je v troubě skoro do měkka. Upečené seřízneme, vydlabeme a vymastíme máslem. Do každého vydlabaného bramboru rozklepneme jedno vejce, povrch posolíme, posypeme zelenou petrželkou a dáme do trouby zapéci, až vajíčko ztuhne. Podáváme k zelenině nebo k obložené pečeni.

BRAMBOROVÉ SALÁTY

Bramborový salát je pokrm dobré sestavy. Obsahuje hodnotné bílkoviny (vejce, máslo, mléko), sytící uhlovodany (brambory, tuky, mouka), minerálie i vitaminy (zelenina, brambory, zelené natě). V zimě zpestřuje náš jídelníček, především připravíme-li ho po každé z jiných přísad a s jinou zálivkou.

Na saláty se hodí brambory žlutomasé, lojovité, které se tak snadno nerozvářejí. Vybereme brambory přibližně stejné velikosti, dobře je kartáčkem vypereme, zalijeme vařící vodou a uvaříme. Var zbytečně nepřetahujeme, raději o minutu dříve scezené brambory necháme pod poklicí v páře „dojít". Brambory loupáme až před samou přípravou salátu. Proto budeme-li salát připravovat za několik hodin nebo až druhý den, necháme brambory ve slupce. Klíčící brambory nemáme nechávat do druhého dne ve slupce, poněvadž jedovatý solanin z povrchových vrstev přejde do celé hlízy. Takové brambory se už pak nehodí pro přípravu bramborových salátů, protože solanin ve spojení s octem získává na účinnosti.

Brambory na salát krájíme na plátky, silnější nudličky nebo jemné kostičky. Nenecháváme je na prkénku nebo na míse ležet dlouho nakrájené. Ani hotové, upravené saláty dlouho neskladujeme. Bramborové saláty připravené z čerstvě vařených, oloupaných brambor mají vždy vyšší obsah vitaminu C nežli z brambor vařených den předem.

Ostatní přísady salátů se řídí ročním obdobím, zvyklostmi a chutí strávníků i zásobovacími a hospodářskými možnostmi. Tak v létě a na jaře, kdy je dostatek čerstvé zeleniny, přidáváme ji podle toho, co je na trhu — na jaře hrášek, ředkvičky, na podzim rajčata, papriky. V zimě přidáváme do bramborových salátů celer, mrkev, petržel, někdy i kyselé zelí, usekaný pórek nebo červenou řepu, v zimě měníme chuť salátů přídavkem kousku masa nebo ryby. A to ryby čerstvé nebo marinované, uzené, konservované v oleji atd. V některých krajích připravují bramborové saláty i s luštěninami, čočkou, hrachem nebo i fazolemi.

Vzhledu, chuti i pestrosti dodávají salátům i různé zálivky, omáčky nebo majonézy. Od obyčejné octové marinády s trochou tuku nebo omaštěné

hovězí polévkou, přes vařené mléčné majonézy až k pravé majonéze olejové, různě nastavované, všechny mají své přednosti i opodstatnění. Některé jsou rychlejší, jiné levnější nebo zase pracovně zajímavé a umožňují hospodyni připravit bramborový salát jak v levném provedení k večeři, tak jemný salát pro slavnostnější příležitosti.

OBYČEJNÝ BRAMBOROVÝ SALÁT

1 kg brambor, 10 dkg drobně usekané cibule, 15 dkg sladkokyselých okurek; zálivka z šálku vody okyselené citronem, 4 lžic oleje, 1/2 lžičky hořčice, soli, pepře a cukru, nebo zálivka z hovězí polévky.

Brambory, cibuli a okurky drobně pokrájíme a spojíme zálivkou.

Okyselenou vodu osolíme, osladíme, přidáme koření a hořčici, olej a dobře protřeme, než nalijeme na salát. Hodí se nejlépe na čerstvě vařené, ještě teplé brambory.

Zálivka z hovězí polévky:
Šálek hovězí polévky (mastné), 2 lžíce octa, hořčice, sůl, pepř, cukr.

Do okyselené polévky přidáme sůl, cukr a koření a ještě teplou marinádu nalijeme na čerstvě vařené brambory.

SALÁT BRAMBOROVÝ SE ZELENINOU

1 kg brambor, 10 dkg cibule, 10 dkg okurek, buď 10 dkg zeleného hrášku, nebo 20 dkg usekaných zelených paprik a rajčat, nebo 20 dkg vařené kořenové zeleniny (celer, mrkev, petržel), nebo 10 dkg syrového celeru, 2 jablka, nebo 10 dkg krájeného syrového kyselého zelí. Olejová, vařená nebo jiná majonéza (viz str. 184 a n.).

SALÁTY BRAMBOROVÉ MASITÉ

1 kg brambor, 10 dkg cibule, 3 sladkokyselé okurky, sůl, ocet a buď 20 dekagramů uzeného masa, šunky nebo šunkového salámu, nebo 20 dkg zbylé pečeně (vepřové, telecí), nebo 20 dkg pečené nebo vařené ryby, nebo 20 dkg vykostěných slanečků neb matjesů nebo uzené ryby. Majonéza (viz str. 184 a n.).

SALÁTY BRAMBOROVÉ LUŠTĚNINOVÉ

1 kg brambor, 10 dkg cibule, 3 okurky a buď 10 dkg vařených bobů, nebo 15 dkg vařeného hrachu, nebo 15 dkg vařené čočky. Olejová, vařená nebo jiná majonéza (viz str. 184).

MÍCHANÝ SALÁT

75 dkg vařených bramborů, 5 dkg zeleného hrášku, 5 dkg celeru, 5 dkg mrkve a petržele, 10 dkg okurek, 5 dkg šunky nebo zbylého masa, 3 dkg cibule, 1 dkg kaparů, 1 vařené, usekané vejce. Olejová, vařená nebo jiná majonéza (viz str. 184).



M. Klimentová

ZELENINA

Zelenina, přes svůj značný obsah vody, je pro nás nejdůležitějším zdrojem potřebných zásaditých nerostných solí, zvláště draslíku a sodíku, železa i jiných, a cenných vitaminů, z nichž podle druhů zeleniny vyniká zejména vitamin C, pak provitamin A — karotén — a některé vitaminy skupiny B. Kořenová zelenina obsahuje v menším množství i uhlovodany; u listové převažují poměrně hodnotné bílkoviny a nerostné soli. Vedle uvedených druhů i některé košťáloviny (zelí, kapusta, květák, brukev) a plody (rajčata, zelená paprika) obsahují hojně ochranných látek. Ve výživě si zvláště ceníme těch druhů zelenin, které se požívají v syrovém stavu (na př. saláty), nebo těch, jež jsou dosažitelné po celý rok, jako je na příklad kyselé zelí, důležité obsahem vitaminu C, vápníku a jiných nerostných látek, a mrkev, která má velmi mnoho karoténu. Buničina, obsažená v zelenině, sama o sobě nestravitelná, má příznivý vliv na vyprazdňování střev a chrání proti zácpě. Celkem můžeme říci, že zelenina je naší nejvýznačnější ochrannou potravinou.

Denně bychom měli sníst asi 150—200 g zeleniny. Nezáleží tolik ani na druhu zeleniny, ani na tom, v jakém pokrmu zeleninu sníme, doporučuje se však alespoň část tohoto množství sníst jako syrový salát nebo pomazánku, druhou část pak v podobě pokrmu připraveného teplem. Máme střídat zeleniny listové s kořenovými, plody s hlízami.

Má-li zelenina v pokrmu dobře vypadat a chutnat, musí podržet vůni, barvu a vzhled a především biologicky cenné citlivé látky. Tyto vlastnosti zelenině zůstanou jen tehdy, upravujeme-li ji správně. Zelenina nesnáší dlouhou a složitou úpravu, naopak, nejjednodušší a nejkratší úprava je nejvhodnější. Se zeleninou se musí opatrně zacházet už při dopravě, uskladnění, musí být pozorně čištěna, prána, loupána, čerstvě připravována a čerstvě podávána. Zeleninu nesmíme připravovat předčasně, dlouho udržovat na teple, ani ohřívat. Jinak přichází zelenina na stůl zbavena nejen svěžího vzhledu, barvy a chuti, ale i ochranných látek, pro výživu velmi důležitých.

NÁKUP A USKLADNĚNÍ ZELENINY

Zeleninu kupujeme čerstvou, nezvadlou a neporušenou, dostatečně vyspělou a vyzrálou. Listy mají být svěží, zelené, nepomačkané, kořeny a

hlízy tvrdé a hladké, aby se daly dobře škrabat a loupat. Zeleninu přenášíme v košíku nebo v pevné kabele, abychom ji nepomačkali a nepřelámali. Porušíme-li listy, obnažíme a poraníme buněčnou tkáň a vzdušný kyslík může za pomoci uvolněných enzymů porušovat citlivé vitaminy. Zeleninu uskladňujeme ve vzdušné, chladné, suché, dobře větrané komoře nebo spíži, nejlépe na lískách, ne na hromadách. Chráníme ji před teplem, vlhkem a mrazem. Ve vlhku zelenina zahnívá, v přílišném suchu vadne, v teple vyrůstá a kazí se. Ukládáme vždy jen zeleninu přebranou, zbavenou hlíny, suchou. Na zimu ukládáme zeleninu ve sklepě do čistého říčního písku, který udržujeme vlhký. Na delší dobu konservujeme zeleninu sušením, nakládáním do soli a sterilací v solných nebo octových roztocích v patentních sklenicích. V zimě se velmi dobře uplatní i zelenina mražená.

ČIŠTĚNÍ A DĚLENÍ ZELENINY

Zeleninu zbavíme nečistoty, písku a hlíny dobrým opráním v pitné vodě. Znečištěné kořeny odrhneme rýžovým kartáčkem, choulostivé salátové zeleniny pereme opatrně na sítu pod jemnou sprchou pitné vody, a to nejlépe každý list zvlášť. Zvlášť opatrně pereme salátové listové zeleniny, abychom nepomačkali listy. Nikdy zeleninu do vody nenamáčíme, zbytečně se vyluhuje. Dobrým propráním zbavíme zeleninu i vajíček střevních cizopasníků nebo případně přítomných choroboplodných zárodků, které na ní ulpěly během pěstování, dopravy, prodeje a přenášení.

Mladou kořenovou zeleninu postačí oprat. Starší zeleninu, především v zimě skladovanou, dobře opereme, oškrábeme nebo oloupáme dobrou ostrou škrabkou nebo nožem, nejlépe z nerezavějící oceli. Ostrou proto, aby odpad byl co nejmenší a řezná plocha hladká, neboť tak jsou menší ztráty citlivých vitaminů; nerezavějící kov je pak zárukou, že neporušíme tolik choulostivé vitaminy. Zeleninu loupeme a škrabeme až těsně předtím, než ji připravujeme.

Očištěnou, nepoživatelných částí zbavenou zeleninu dělíme, aby rychleji změkla a abychom ji snadněji strávili. Zeleniny krájíme, krouháme, strouháme nebo meleme, ale vždy až předtím, než je podáváme (syrové saláty) nebo než je upravujeme teplem. Oloupané, rozkrájené potraviny trpí daleko více vzdušným kyslíkem, neboť se zvětší plocha, na níž může vzdušný kyslík působit. Tím dochází k velkým ztrátám obsahu, především vitaminu C. Platí to i o zelených natích (petrželové, celerové, pažitce), které krájíme až před samým přidáním do polévky nebo jiného pokrmu.

Zeleninu nemáme nikdy spařovat, to jest proplachovat vařící vodou. Spařením způsobíme, že výživově cenné látky v ní obsažené přejdou do odpadové vody a ze zeleniny zbude prakticky většinou jen nestravitelná část — buničina. Spařením zelenina nezíská na chuti ani na stravitelnosti, naopak



65. Těsto na mřížkový koláč klademe do dortové formy, propícháme vidličkou, aby netvořilo bubliny. Chceme-li koláč po upečení naplnit ovocem, nezapomeneme přidat proužek těsta na zvýšení okraje. Viz str. 291.

66. Koláč pod sklem: upečený křehký spodek potřeme zavařeninou, ozdobně poklademe ovocem a zalijeme agarem nebo želatinou. Předpis na str. 291.





67. Mřížkový koláč: Mřížky uděláme rychleji a lépe rádlem z plátu těsta, než z válečků.

68. Křehký koláč s ovocem: Křehký koláč potřeme slazeným bílkovým sněhem nebo šlehačkou a poklademe hustě jahodami nebo třešněmi



stává se nechutnou a mnohdy se i těžko stráví. Ostré zeleniny, jako je zelí, kapusta, květák, zbavujeme čpavých látek tím, že je vaříme nebo dusíme chvíli odkryté, aby těkavé čpavé látky mohly uniknout s první parou. Něco jiného je krátké blanšírování zeleniny, chceme-li zničit fermenty — oxydasy — které porušují citlivé vitaminy v zelenině obsažené. Je to krátké vystavení zeleniny horké páře nebo rychlé spaření zeleniny malým množstvím vařící vody, které se pak použije do pokrmu.

Zeleniny nikdy nemáčíme před úpravou na delší dobu ve vodě, neboť se tím nejvíce vyluhují rozpustné vitaminy (C a skupiny B) a zásadité nerostné látky. Zelenina se samozřejmě vyluhuje ještě více, je-li nakrájena.

Protože těžké kovy napomáhají okysličování vitaminu C, používáme na loupání, škrabání a dělení zeleniny jen ostrých škrabek a nožů z nerezavějící oceli účelných tvarů. Také naše struhadla a kruhadla mají být z téhož materiálu. Strojky na krouhání zeleniny mají mít nože z nerezavějícího materiálu. Činí se též pokusy nahradit kovová struhadla výrobky z umělých hmot.

Nádoby na vaření nebo dušení zeleniny mají být z dobrého materiálu, neoprýskané, dobře polévané nebo z hliníku. Velikost a tvar nádob volíme podle množství a druhu zeleniny, vždy však mají mít nádoby dobře zapadající poklici a rovné dno, aby se v nich pokrmy rychle dostávaly do varu.

Na lisování se lépe hodí žíněná, ne drátěná síta. Na podávání a přípravu salátů bereme příbory ze dřeva, umělých hmot, skla nebo nerezavějícího kovu.

Na přípravu zeleniny se nehodí ani tlakové hrnce, ani tak zvané dovařovací bedny, protože biologická hodnota zeleniny trpí jak vysokou, tak dlouho trvající teplotou.

PŘÍPRAVA ZELENINY TEPLEM

Při přípravě zelenin používáme tepla k tomu, abychom uvolnili pevnou soudržnost syrové potraviny a tím usnadnili trávení a využití živin ze zeleninového pokrmu. Na biologickou hodnotu pokrmu má při přípravě teplem značný vliv nejen vyluhování, ale i teplo samo. Citlivé vitaminy se vysokou nebo dlouho trvající teplotou rozrušují a nerostné látky mohou přejít v méně rozpustnou nebo nerozpustnou podobu. Čím je teplota vyšší, čím déle působí, čím častěji se jídlo ohřívá, tím dochází k větším ztrátám.

Moderní výživa věnuje velkou pozornost správné přípravě teplem, neboť zelenina a brambory jsou důležitým dodavatelem citlivých ochranných látek v naší stravě.

VAŘENÍ ZELENINY

Nejjednodušeji připravujeme zeleninu vařením. Vkládáme ji do vroucí, osolené vody. Množství vody se řídí druhem zeleniny. Květák, kapustu, zelí a

podobné druhy zeleniny vaříme v dostatečném množství vody, abychom odstranili silný, nepříjemný pach, ostrou chuť a zabránili ztrátě barvy. Z počátku je vaříme nepřikryté, aby čpavé látky unikly.

Podobně při vaření zelených zelenin, jako je špenát a fazolky, používáme většího množstvi vody, abychom zmírnili účinek kyselin na chlorofylové barvivo, a vaříme z počátku nepřikryté, aby těkavé kyseliny mohly vyprchat. Tím udržíme zelenině svěží zelenou barvu. Zeleninu vaříme pokud možno vcelku a dělíme ji až po uvaření.

Na jakost pokrmu má vliv i složení vody. Měkká, solemi chudá voda zeleninu více vyluhuje, proto vodu solíme. Nikdy nepoužíváme ke změkčení vody jedlé sody, neboť působí rušivě zejména na vitaminy skupiny B. K udržení pěkné barvy červených zelenin, jako červeného zelí, řípy, kyselíme vodu přídavkem octa. Taktéž mírně kyselíme vodu na zeleniny, které žloutnou, na celer a vodnici. V kyselém prostředí jsou i vitaminy C a B stálejší.

Zeleninu vaříme jen nejnutnější dobu, které je zapotřebí, aby zelenina změkla a byla chutná. Uvařená zelenina nesmí být kašovitá, má zůstat vcelku.

Doba vaření se řídí druhem zeleniny, jejím stářím, ale i půdou, kde byla vypěstována, podnebím, stupněm zralosti a pod. Není proto možné stanovit pro každý druh zeleniny přesně dobu varu, ale kuchařka nebo kuchař musí sledovat měknutí zeleniny a dbát, aby zeleninu nepřevařili.

Zeleninu vkládáme do vařící vody a dbáme, aby co nejrychleji znovu přišla do varu. Vložením zeleniny do horké vody a rychlým dosažením varu ničíme enzymy, které by při pomalém ohřívání rozkládaly vitamin C. Prudší var udržujeme jen u zelenin, bohatých na škrob, jako je mrkev a černý kořen. Choulostivé listové zeleniny a zeleniny s malým obsahem škrobu, jako jsou rajská jablíčka, vaříme opatrněji, ne klokotem.

Do vody, ve které se zelenina vařila, přejdou zčásti nerostné látky a rozpustné vitaminy. Nikdy ji proto nevyléváme, ale spotřebujeme při úpravě pokrmů nebo ji přidáváme do polévky a omáčky. Spotřebujeme ji ještě týž den, jinak ztrácí na hodnotě.

Vařené zeleniny podáváme polité tukem, posypané osmaženou žemličkou nebo strouhaným sýrem. Po větší vydatnost a sytivost podáváme vařené zeleniny i s omáčkami, na př. citronovou, pažitkovou nebo s vařenou majonézou. K takto připravené zelenině možno přidat vydatnější příkrm.

DUŠENÍ ZELENINY

Lépe než vařením připravujeme zeleninu dušením na tuku nebo ve vlastní šťávě, v uzavřeném rendlíku. Zelenina podrží nejen všechny cenné látky, ale dušená na tuku, a po případě upravená ještě s jinými potravinami nebo pochutinami, získává nové vonné i chuťové látky.

Dušením na tuku podporujeme využití provitaminu A — karoténu. Zeleninu dusíme v zakrytém rendlíku, kterým čas od času potřásáme, aby se zelenina nepřichytila. Častým mícháním odkryté zeleniny vháněli bychom do pokrmu vzduch, který okysličuje vitaminy. Při dušení nepoužíváme zbytečně vysoké teploty a vysokou teplotu také zbytečně dlouho neudržujeme. Zeleninu kyselíme až po změknutí, jinak tvrdne.

Zeleninu dusíme buď vcelku, jako pórek, černý kořen, chřest, nebo ji dělíme předem na plátky, kolečka, nudličky nebo kostky. Zeleninu při dušení podléváme horkou vodou.

Látky mající vliv na chuť, jako je koření, přidáváme jen v malém množství a opatrně, abychom nezastřeli vlastní vůni a chuť zeleniny. Proto nepřidáváme ani mnoho cibule, česneku nebo polévkového koření. K dušené zelenině volíme vhodný příkrm. Vařené brambory se vždy nehodí, mnohdy je lépe podat smažené placičky, omelety, sýrové krokety a pod. Příkrm má zelenině dodat sytivost, kterou postrádá, i větší výživnou hodnotu. Proto přidáváme potraviny bohaté na bílkoviny (na příklad sýrové příkrmy, vaječné přílohy).

SMAŽENÍ ZELENINY

Smažená zelenina je sytivá i výživná. Výživnosti jí dodáme obalem z vajec a mléka, sytivosti houskou a smažením na tuku. Zeleninu smažíme buď syrovou, nebo ji předem krátce ovaříme, nebo jen blanšírujeme (spařujeme), aby rychleji změkla.

Zeleninu obalujeme jako řízek, v mouce, rozšlehaném vejci a strouhance, nebo v těstíčku z vajec, mléka a mouky. Smažením v těstíčku spotřebujeme o třetinu méně tuku. Zeleninu vkládáme do předem rozpáleného tuku, jinak se tuk do pokrmu nassává a činí ho těžko stravitelným. Nejlépe se hodí olej nebo 100% tuk. Obal musí být vysmažen do zlatova, aby byl chřupavý, nesmíme však smažení přetáhnout, aby pokrm nebyl hořký. Smaženinu pak můžeme kropit rozpuštěným máslem. Zeleninu smažíme rozdělenou na menší části, květák dělíme na růžičky, celer krájíme na silnější plátky, pórek, černý kořen na kratší kousky atd., nebo z mleté zeleniny a zeleninových směsí děláme krokety, karbanátky a placičky.

PŘÍPRAVA ZELENINOVÝCH SALÁTŮ

Nejlepším doplňkem vařené stravy jsou saláty ze syrové zeleniny. Mohou se připravovat i vařené. Nejcennější jsou saláty ze zelenin listových. Jsou biologicky nejhodnotnější, neboť je skoro vždy podáváme syrové. Jsou to: salát hlávkový, čínské zelí, polníček, salát z mladých lístků špenátu, řeřichy atd.

Dobré saláty získáme i ze syrových plodů rajčat, okurek, z kořenů a hlíz mrkve, celeru, petržele, pastináku, z bobulí paprik, z hlávek zelí. Tyto tužší zeleniny pro lepší stravitelnost a zužitkování pokrmu předem blanšírujeme

nebo je krátce ovaříme ve vodě, po případě rovnou v kyselém zálivu, který s pokrmem spotřebujeme.

Zeleniny na salát očistíme, dobře propláchneme studenou pitnou vodou, abychom je zbavili nečistoty, střevních cizopasníků a choroboplodných zárodků. U listových salátů je nejvýhodnější omývat každý list zvlášť, je-li to možno. Tužší zeleniny krouháme nebo hruběji strouháme, budeme-li je ovářet; podáváme-li je syrové, musíme zeleninu jemně nastrouhat na křenovém struhadle. Zeleniny dělíme teprve před přípravou a podáváním salátu. Saláty podáváme s octovou zálivkou nebo je spojujeme salátovými omáčkami z mléka, smetany, olejovou nebo vařenou majonézou.

Podmínkou je, aby tyto omáčky byly jemně pikantní, ne ostré, připravené z jemně kyselých látek (kyselé mléko, jemný ocet, citronová šťáva). Pro zpestření chuti přidáváme někdy i cibuli, česnek, kořenné byliny, kopr, estragon, bazalku. Přidáváme je opatrně a v malém množství, podle druhu zeleniny i podle druhu úpravy.

Na zelené listové saláty přidáváme omáčky studené, na syrovou strouhanou zeleninu je můžeme nalít horké. Zalitím horkým nálevem ztratí zelenina nepříjemnou syrovou chuť a zničí se enzymy, které ruší citlivé vitaminy. Omáčky na salát nesmí být mnoho, má salát jen spojit, zlepšit chuť a musí se se salátem i sníst. Zejména zálivky nedělejme mnoho, na talíři pak zbývá a jsou v ní cenné složky, jako je olej, a ze zeleniny se do ní vylouží část živin.

Každá z omáček, tedy i obyčejná zálivka z vody, octa, cukru a soli má být připravena s trochou tuku. Může to být olej, škvařená slanina, smetana nebo máslo. Přídavek tuku zvyšuje nejen chuť salátu, ale umožňuje i lepší využití provitaminu A — karoténu — v těle.

Při podávání salátu dbáme, aby byl svěží, čerstvý, barevně lákavý, jemné chuti. Saláty ze syrové zeleniny začínáme podávat v malém množství, aby si strávníci na jejich chuť zvolna zvykali. Saláty podáme úhledně, jejich barva a vzhled dobudou jim obliby.

SALÁTOVÁ ZÁLIVKA S OCTEM

Půl koflíku vody s octem nebo šťávou z citronu, 2 polévkové lžíce oleje, ½ kávové lžičky soli, 1 kostka cukru.

Napřed odměříme vodu, v té necháme rozpustit cukr a sůl, pak teprve přidáme kyselinu a nakonec tuk. Zálivku dobře promícháme a nalijeme na salát. Listový salát zbavíme po vyprání vody, aby se omáčka s listy dobře spojila.

SMETANOVÁ SALÁTOVÁ OMÁČKA

Koflík kyselé smetany nebo mléka, lžíce octa, kostka cukru, sůl.

V mléce rozmícháme cukr a sůl a pak teprve omáčku podle chuti dokyselíme.

SMETANOVÁ SALÁTOVÁ OMÁČKA

$^1/_{16}$ l octa a $^1/_{16}$ l vody, 2 žloutky, sůl, 3 dkg másla, šálek kyselé smetany.

Ocet smícháme s vodou, rozšleháme v něm žloutky, přidáme sůl a šleháme ve vodní lázni, až zhoustne. Do horké přidáme máslo a zchladlou majonézu promícháme šálkem kyselého mléka nebo smetany.

PŘÍPRAVA ZMRAZENÉ ZELENINY

V zimě používáme zeleniny zmrazené, která je konservována odborným zmrazením a uskladněna při teplotě minus 18° C i hlubší v mrazírnách. Zmrazené zeleniny připravujeme stejně jako čerstvé, jen délka úpravy teplem je asi o třetinu kratší, protože zelenina bývá už před zmrazením krátce blanšírována a mrazicím procesem její tkáň uvolněna. Zmrazenou zeleninu nenecháváme před úpravou rozmrazit a zpracováváme ji podle možnosti ještě ve zmrzlém stavu, aby roztávání a tepelná příprava vázaly se bezprostředně na sebe. K vaření ji vkládáme do vařící, osolené vody, k dušení na předem rozpálený tuk. Zeleninu rozdělíme za chvilku v nádobě vidličkou, aby se stejnoměrně provařila nebo dobře dusila. Jinak platí pro přípravu stejná pravidla jako pro zeleninu čerstvou. Pokrm musí být dobře zakrytý, zbytečně jím nemícháme a neprodlužujeme dobu potřebnou k změknutí.

Zeleninu salátovou, okurky, rajská jablíčka, papriky, necháváme roztát v původním balení při teplotě místnosti, ne v teple! Rajská jablíčka krájíme ještě ztuhlá. Jinovatka na zmrazeném salátu roztaje a slouží jako základ zálivky. Osladíme ji, přikyselíme, osolíme a přidáme trochu oleje.

Předpisy na úpravu zmrazené zeleniny uvádíme u jednotlivých druhů zelenin.

BRUKEV (KEDLUBNA)

Brukev obsahuje vitamin C a je bohatá na nerostné látky zásadité (draslík, vápník, hořčík i dost železa). Je vhodným pokrmem pro děti; syrová brukev, zejména mladá, je pochoutkou. Ze syrové je i dobrý salát.

Brukve nakupujeme nepovadlé; opatrně je loupeme a dřevnaté části nezahazujeme, vyváříme je v polévce. Z mladých brukví používáme i drobných zelených mladých lístků, které přidáváme na drobno posekané místo pažitky do téměř hotového pokrmu.

BRUKEV VAŘENÁ

8 menších brukví (asi 1 kg) nebo 4 velké brukve, ½ l vody, sůl, 5 dkg másla, 2 dkg housky.

Oloupanou brukev vaříme nakrájenou na kolečka, kostky nebo čtvrtky asi 15 minut v osolené vařící vodě. Scezenou sypeme žemličkou a poléváme tukem. Můžeme ji také podat s vařenou majonézou (majonéza: viz str. 187).

BRUKEV DUŠENÁ

8 menších brukví (asi 1 kg), 8 dkg tuku, 2 dkg mouky, sůl, 1/8 l mléka nebo polévky.

Oloupanou, na plátky nebo nudličky nakrájenou brukev osolíme a dusíme na tuku. Když změkne, zaprášíme ji špetkou mouky a podlijeme mlékem nebo ji zahustíme záklechtkou z mléka a mouky. Okořeníme ji zelenou petrželí, jindy sekaným koprem nebo ji dusíme na sladké paprice.

BRUKEV PLNĚNÁ

4 větší brukve (asi 1 kg), 20 dkg uzeného nebo pečeného masa vepřového nebo telecího, 5 dkg tuku, půl usekané cibule, 1 vejce, sůl, pepř, lžíce mléka, 1—2 lžíce strouhanky, 1 citron.

Na osmažené cibuli podusíme mleté maso, zahustíme je vejcem, strouhankou a okořeníme citronovou kůrou a šťávou. Oloupané brukve napřed trochu podusíme, pak seřízneme vršek a vnitřek vydlabeme. Vydlabanou část usekáme; přidáme k nádivce. Vydlabané brukve plníme nádivkou, seříznutým vrškem přikryjeme, dáme do pekáčku, podlijeme omastkem a polévkou a dusíme nebo pečeme v troubě. Jindy můžeme do nádivky přidat utřenou sardelku. Místo vepřového masa dáváme i ledvinky, mozeček nebo různé masité zbytky.

BRUKEV S VAJEČNOU OMÁČKOU

8 menších brukví (1 kg), 3 dkg másla, sůl. Na omáčku: 3 dkg másla, 2 dkg mouky, špetka cukru, 1/8 l mléka, 1 žloutek, lžička citronové šťávy.

Nakrájenou brukev posolíme a podusíme na másle. Z másla a hladké mouky připravíme jíšku, podlijeme ji mlékem, povaříme na hladký krém. Do hotového přidáme žloutek. Zahoustlý krém pokapeme citronem nebo bílým vínem, malounko přisladíme a nalijeme na dušené brukve.

Podáváme s bramborem nebo s rýží.

BRUKVOVÉ ZELÍ

4 větší brukve (80 dkg), 1 cibulka, špetka kmínu, sůl, ocet, lžička mouky, špetka cukru, 5 dkg sádla.

Brukev nakrouháme nebo nakrájíme na malé nudličky. Na sádle zpěníme cibulku, přidáme brukev a dusíme s kmínem a solí. Měkkou zaprášíme moukou, okyselíme a maličko přisladíme.

BRUKVOVÝ SALÁT

8 menších mladých brukví (asi po 10 dkg váhy); na zálivku: půl koflíku vody s octem, 1 polévková lžíce oleje, sůl, kostka cukru.

Na majonézu: 1 žloutek, 1/8 l oleje, sůl, špetka cukru, lžíce octa.

Brukve oloupáme, jemně nastrouháme na křenovém struhadle nebo nakrájíme na nudličky a promícháme zálivkou nebo majonézou. (Viz str. 185.)

CELER

Celer obsahuje vitaminy B a C, z minerálních látek hodně vápníku.

Při koupi dbáme, aby hlízy byly pevné a tvrdé a nebyly dřevnaté, duté nebo nahnilé. Hlízy s hladkým povrchem se lépe čistí a loupou. Opraný, očištěný celer vkládáme vždy do okyselené vody, aby nežloutl. Celer není jen chuťovou přísadou do polévek, omáček a salátů, ale je chutný i jako dušený, teplý pokrm. Dusíme ho s mrkví, rajčaty nebo s různými chuťovými přísadami, jako se strouhaným sýrem, usekaným koprem, slaninou a podobně.

CELER VAŘENÝ

2 větší celery (1 kg), sůl, ocet.

Celer dobře kartáčem očištěný vaříme ve vodě 20—40 minut, podle velikosti a podle druhu. Uvařený zchladíme ve studené vodě, oloupáme a nakrájíme. Vařený celer podáváme s holandskou omáčkou (viz str. 182) nebo vařenou majonézou (viz str. 187). Vařený přidáváme i do zeleninových a bramborových salátů.

CELER DUŠENÝ NA SLANINĚ

2 větší celery (1 kg), 5 dkg slaniny, 1 cibule, sůl, pepř, usekaná zelená petržel, 2 lžíce šťávy z pečeně.

Z oloupaného celeru nakrájíme na prst silné nudle a vložíme je na předem rozpálenou slaninu a osmaženou cibuli. Přidáme sůl, pepř, podlijeme trochou vody a dusíme asi 20 minut. Před podáváním vmícháme trochu šťávy z pečeně a podáváme s masem a opékanými brambory. Je výborným příkrmem k pečeni.

CELER SMAŽENÝ

2 celery (1 kg), sůl, ocet; těstíčko: 1/8 l mléka, 1 vejce, asi 7 dkg hladké mouky; asi 20 dkg tuku na smažení.

Celer nakrájíme na plátky, které 1—2 minuty podusíme v okyselené vodě. Mladý celer jen posolíme a necháme asi 1/2 hodiny zkřehnout. Obalujeme jej v mouce, vejci a strouhance nebo plátky namáčíme v těstíčku jako na kapání. Smažíme na tuku.

CELER PLNĚNÝ

4 větší celery (asi po 30 dkg), 25 dkg mletého telecího a vepřového masa, 10 dkg tuku, 1 vejce, sůl, pepř, sekaná cibule, 2 lžíce strouhanky, špetka hladké mouky.

Celer tence oloupeme a uvaříme ve slané vodě do poloměkka. Když prochladne, odřízneme vršek a ostrým nožem nebo lžičkou vydlabeme vnitřek a naplníme nádivkou, kterou připravíme takto: maso udusíme na cibulce, a když je měkké, drobně je pokrájíme, omáčku zahustíme strouhankou, oko-

říme a spojíme vejcem. Do nádivky přidáme i vydlabaný vnitřek. Celer zapečeme ve vymazaném pekáčku nebo dusíme, podlitý vodou.

CELEROVÁ KAŠE (PŘÍKRM KE SMAŽENINÁM)

4 menší celery (80 dkg), 10 dkg slaniny, 1 cibule, 3 dkg mouky, $^{3}/_{8}$ litru mléka, sůl, pepř, cukr.

Nakrájený celer dusíme na slanině a cibuli do měkka. Měkký zaprášíme moukou, zalijeme mlékem a po povaření protřeme sítem. Kaši osolíme, okořeníme. Podáváme ke smaženinám nebo k masům pečeným na roštu.

CELEROVÝ SALÁT

2 větší celery (80 dkg), $^{1}/_{4}$ l vody, sůl, 2 kostky cukru, 3 lžíce 8% octa, 1 menší cibule, 3 lžíce oleje, pepř.

Celer opereme, oloupáme, nakrájíme na plátky a vkládáme rovnou do okyselené, oslazené a osolené vody. Uvaříme jej za 15—20 minut. Celer i s vývarem přelijeme do mísy, posypeme syrovou usekanou cibulí a pokapeme olejem. Zálivky je málo, vychladlá zrosolovatí a sníme ji s pokrmem.

SALÁT ZE SYROVÉHO CELERU

1 celer (50 dkg), půl cibule, 4 lžíce olejové majonézy (viz str. 184).

Celer jemně nastrouháme na křenovém struhadle, přidáme sekanou cibuli, a aby nehnědl, hned ho vmícháme do předem připravené, citronem nebo octem okyselené majonézy. Salát podáváme i jako pomazánku na chlebíčky.

CIBULE

Cibule je výživná, obsahuje hodně uhlohydrátů, z vitaminů pak vitamin C a B, z nerostných solí především vápník.

Syrová je výborným doplňkem stravy vařené, zvláště v zimě, kdy může nahradit drahé druhy zelenin. Nepříjemný zápach z úst po požití syrové cibule odstraníme douškem mléka. Cibuli uchováváme vyschlou, svázanou do pletenců, zavěšenou v suché, studené a větrané místnosti. Klíčící cibuli hledíme spotřebovat, a to i s klíčky. Nejlépe se udrží malá cibulka — šalotka.

CIBULE DUŠENÁ

40 dkg cibule, 4 dkg tuku, 3 dkg mouky, šálek mléka, 1 žloutek, sůl, pepř, zelená petržel.

Dušená cibule se hodí i jako teplý příkrm k masu. Předem ji ovaříme nebo podusíme na tuku v otevřené nádobě a pak ji přelijeme mléčným krémem, připraveným ze světlé jíšky zalité mlékem (bešamelem).

CIBULE SMAŽENÁ

8 větších cibulí (1 kg), 1 vejce, sůl, mouka, strouhaná houska, 20 dkg tuku.

Cibuli nakrájíme na silnější kolečka, osolíme, obalíme v mouce, vejci a strouhance a osmažíme na tuku do zlatova. Nesmíme ji přepálit, je pak nahořklá a tvrdá. Podáváme ji k bramborové nebo k luštěninové kaši.

CIBULE PLNĚNÁ

8 větších cibulí (1 kg), 20 dkg mletého masa vepřového nebo telecího, 10 dkg rýže neb krupek, 5 dkg čerstvých hub, sůl, pepř, 1 vejce, 10 dkg tuku.

Cibuli povaříme 5—7 minut ve slané vodě, scedíme ji a opatrně vybereme střed. Vyňatou část cibule usekáme, smícháme s mletým syrovým masem, dušenými krupkami nebo rýží a dušenými houbami. Touto směsí naplníme vydlabané cibule. Plněné cibule srovnáme do kastrolu, trochu podlijeme tukem a dusíme nebo zapečeme v troubě.

CIBULOVÉ ZELÍ

50 dkg cibule, 6 dkg sádla, 1 dkg hladké mouky, sůl, ocet, podle chuti cukr, asi $^{1}/_{8}$ l vody.

Z celkového množství cibule odebereme 1 menší cibuli (3 dkg) a osmažíme na sádle do světlerůžova. Ostatní cibuli oloupeme, pokrájíme na proužky, na cedníku prolijeme horkou vodou a dáme na osmaženou cibulku; osolíme, okyselíme a osladíme, podlijeme vodou a dusíme pod pokličkou 5 minut. Pak ji zaprášíme moukou, okyselíme a dusíme ještě asi 3 nebo 4 minuty.

CIBULOVÝ SALÁT

40 dkg cibule, sůl, ocet, 2 lžíce oleje.

Na kroužky nakrájenou cibuli vhodíme do vařící vody, okyselené octem ($^{2}/_{3}$ vody, $^{1}/_{3}$ octa). Krátce povaříme, až cibule ztratí ostrou příchuť. Vyjmeme ji na mísu, pokapeme olejem, posolíme a podle chuti okyselíme.

ČERNÝ KOŘEN (HADÍMORD)

Černý kořen je zelenina sytící, protože obsahuje hojně uhlohydrátů. Z látek ochranných má zejména vitamin C, z nerostných látek dosti železa a vápníku.

Černý kořen je i lehce stravitelný, proto se ho hojně používá v dietetické a dětské kuchyni. Na trh přichází v době zimní a předjarní, kdy je nedostatek čerstvé zeleniny.

Kořeny kupujeme tenké, ne však příliš slabé, hladké a nepřelámané. Z poškozených uniká šťáva a zelenina ztrácí na šťavnatosti. Kořeny dobře

omyjeme kartáčkem, pak je tence oloupeme a vkládáme ihned do okyselené vody, aby nezhnědly.

ČERNÝ KOŘEN VAŘENÝ

80 dkg černého kořene, sůl, ocet, 10 dkg másla, 4 dkg strouhanky.

Podobně jako chřest podáváme i černý kořen vařený, politý máslem a posypaný osmaženou žemlí. Očištěný uvaříme v okyselené, osolené vodě za 30—40 minut, podle velikosti kořene. Poléváme ho tukem a sypeme žemličkou. Místo tuku ho můžeme polít holandskou omáčkou nebo majonézou (viz str. 182—184).

ČERNÝ KOŘEN DUŠENÝ

60 dkg černého kořene, 3 dkg tuku, ½ cibule, na zabuštění 3 dkg mouky, 3 dkg tuku, ¼ l kyselého nebo sladkého mléka, sůl, pepř (nebo sladká paprika).

Očištěné kořeny krájíme k dušení na kolečka nebo na kratší silnější kousky. Dusíme je na tuku a cibuli a zaléváme pak mléčným bešamelem, který připravíme ze světlé jíšky zalité mlékem. Dobře chutná i černý kořen na paprice.

Černý kořen podáváme s rýží, brambory nebo těstovinami.

ČERNÝ KOŘEN SMAŽENÝ

40 dkg vařeného černého kořene, pepř, lžička oleje, lžíce octa; na těstíčko: ⅓ l mléka nebo bílého vína, 8—10 dkg mouky, 1 vejce, sůl, asi 15 dkg tuku na smažení.

Kořeny uvaříme do poloměkka a pak je zalijeme citronovou šťávou s olejem, solí a pepřem. Po půl hodině necháme odkapat, kořeny namáčíme v těstíčku a smažíme v horkém tuku.

ČERNÝ KOŘEN ZAPÉKANÝ

50 dkg očištěného černého kořene, 3 dkg tuku, 3 dkg mouky, ¼ l mléka, 1 žloutek, sůl, ½ citronu, 2 lžíce strouhaného sýra, tuk na vymazání.

Oškrabaný kořen vložíme do vroucí, okyselené a osolené vody a uvaříme do poloměkka. Mezitím upravíme z másla a mouky jíšku, podlijeme mlékem a vývarem a povaříme na hustý krém. Do prochladlého zamícháme žloutek. Ohnivzdornou misku vymažeme tukem a vysypeme strouhankou, vychladlý kořen do ní naskládáme, každou vrstvu zalijeme připraveným bešamelem. Zapečeme v troubě 30 minut.

SALÁT Z ČERNÉHO KOŘENE

40 dkg uvařeného černého kořene, 4 lžíce vařené majonézy (viz str. 187) nebo olejové (viz str. 184) majonézy.

Očištěný černý kořen nakrájíme na menší kousky, uvaříme do měkka v osolené, slabě okyselené vodě. Scedíme a spojíme majonézou.

FAZOLOVÉ LUSKY

Lusky obsahují provitamin A, vitamin C, z minerálních látek dosti vápníku a železa. Jsou však tíže stravitelné, neboť obsahují dosti buničiny. Lusky kupujeme mladé, s nevyvinutými semeny, svěží a nepovadlé, protože jen u těch se dají vlákna odstranit. Odřízneme vždy špičku lusku a postranní vlákno stáhneme. Když se dají vlákna špatně odstranit, vložíme fazolky na chvilku do horké vody.

Na trhu bývají fazolky zelené a žluté.

FAZOLOVÉ LUSKY VAŘENÉ

80 dkg fazolek, sůl, 10 dkg másla, 4 dkg strouhanky.

Lusky zbavené vláken pokrájíme na půlky a vložíme do litru osolené vroucí vody, kde je vaříme 20—40 minut. Vody musí být dost, aby lusky neztratily krásně zelenou barvu. K vaření se nejlépe hodí druh t. zv. „chřestových fazolek", které po uvaření podáváme polité tukem a sypané osmaženou žemličkou. Jinak je můžeme polévat i holandskou omáčkou (viz str. 182). Vaříme-li fazolky zmrazené, vkládáme je do vařící vody ještě zmrzlé, doba varu je pak o něco kratší.

FAZOLOVÉ LUSKY NA PAPRICE

50 dkg fazolových lusků, 5 dkg tuku (másla), 2 dkg hladké mouky, 1 cibule, sůl, paprika, ⅛ l mléka nebo smetany.

Očištěné, vláken zbavené fazolové lusky překrájíme na kratší kousky, vložíme na tuk a cibuli, kde jsme zpěnili sladkou papriku. Podlijeme půl šálkem vody a fazolky dusíme, až změknou. Hotový pokrm zahustíme mlékem nebo smetanou, ve které rozkvedláme mouku. S moukou pokrm krátce podusíme. Lusky podáváme s brambory, rýží, noky nebo těstovinami. Místo papriky můžeme přidat kopr.

SALÁT Z FAZOLOVÝCH LUSKŮ

50 dkg fazolových lusků, sůl. Zálivka na polití: ½ šálku vody s octem, 1 lžíce oleje, sůl, kostka cukru, usekaná cibule.

Fazolové lusky vaříme ve slané vodě do měkka, scedíme je a na míse promícháme s olejovou zálivkou. Salát posypeme jemně usekanou cibulí nebo promícháme vařené fazolové lusky olejovou majonézou (viz str. 184).

FAZOLKY DUŠENÉ (ZMRAZENÉ)

50 dkg fazolek (1 balíček), 4 dkg másla nebo tuku, sůl, lžička mouky.

Na kastrolu rozpálíme tuk, vsypeme jen zpola rozmrazené fazolky, přidáme sůl a dusíme do měkka; asi za 4 minuty po vložení se začnou fazolky vařit. Dusíme je 5—6 minut, podle druhu. Fazolky zaprášíme lehce moukou a podlijeme.

FAZOLKY NA KYSELO (ZMRAZENÉ)

50 dkg fazolek, 6 dkg tuku, 1/2 lžičky soli, 1—2 lžíce octa, 2 dkg cibule, 1 dkg mouky, 1/8 l vody.

Zmrazené fazolky vložíme do 1/8 l vařící vody, povaříme 5 minut. Cibuli nakrájíme, zpěníme na tuku. Vložíme na ni povařené fazolky, podusíme 1 minutu, zaprášíme moukou, podlijeme zbylým vývarem a podusíme další 2 minuty. Přidáme ocet podle chuti. Celková úprava trvá 8 minut.

HRÁŠEK ZELENÝ

Čerstvý zelený hrášek je výživný, protože obsahuje rostlinné bílkoviny a hojně uhlohydrátů; vyniká obsahem vitaminů A i skupiny B. Z naší obvyklé zeleniny má nejvíce vitaminu C. Ze zásaditých minerálních látek obsahuje mnoho vápníku, hořčíku i železa. Obsahuje lecithin (pro vývin nervů). Je lehce stravitelný.

Jeho biologická hodnota je značná, protože jej pojídáme především syrový. Na jaře jako první mladou zeleninu, nebo jako syrový salát. Syrový přidáváme i do zeleninových a bramborových salátů. Jindy hrášek dusíme jako teplý pokrm a mícháme s karotkou, brukví nebo tykví.

Hrášek, i když jej pak dusíme nebo přidáváme do zeleninových směsí, předem krátce asi 5 minut povaříme. A to ve slané, mírně oslazené vodě.

HRÁŠEK DUŠENÝ

50 dkg vyloupaných zrnek hrášku, 5 dkg másla, 1 lžička mouky, sůl, 1/8 l vody nebo smetany, lžička usekané zelené petržele.

Hrášek povaříme 5 minut v 1/8 litru osolené vody, pak ho dáme dusit na máslo nebo na slaninu pokrájenou na kostečky. Můžeme jej dusit i s jinou zeleninou — karotkou, brukví, květákem, srdéčky hlávkového salátu a pod. Dušený hrášek zaprášíme moukou a podlijeme vodou, polévkou nebo mlékem. Dušeným hráškem plníme i kedlubny, rajčata nebo celer, obkládáme pečené maso a přidáváme jej do masitých ragoût, nádivek a hašé.

HRÁŠEK DUŠENÝ (ZMRAZENÝ)

50 dkg zeleného hrášku, 1/8 l vody, sůl, 5 dkg čerstvého másla, 1/2 dkg hladké mouky.

Zmrazený hrášek necháme roztávat 2—3 hodiny v původním balení při normální teplotě kuchyně. Pak ho vložíme do 1/8 litru vařící vody a povaříme 2—3 minuty. Hrášek přendáme na rozpálený tuk, zaprášíme lehce moukou, podusíme 8—10 minut, podlijeme zbylým vývarem a povaříme.

CHŘEST

V zelených hlavičkách chřestu je hodně vitaminu C, ostatních vitaminů jen málo. Z nerostných látek obsahuje chřest dosti železa, jinak má převahu nerostných látek kyselinotvorných (síry, fosforu). Je lehce stravitelný.

Na trhu — v dubnu, květnu — dostaneme dva druhy chřestu: tenký, jinak zvaný polévkový chřest, a silné, stejnoměrné stonky, které se hodí k vaření a dušení. Chřest musí být čerstvý, nezvadlý, jen tak se dá dobře sloupnout. Chřest postavíme seříznutými stonky do hrnku s trochou vody, když zkřehne, sloupneme ho ostrým nožem od hlavičky ke kořenu. Hlavičku jen lehce očistíme nebo opláchneme; je nejchutnější.

CHŘEST VAŘENÝ

1 kg chřestu, sůl, 8 dkg másla, osmažená strouhanka.

Na vaření se hodí stejně silný, vyspělý chřest. Po očištění jej na dvou místech dobře svážeme nití a vkládáme do osolené vody. Je lépe vkládat chřest stonky dolů a teprve po jejich povaření ponořit do vody chřest celý. Chřest vaříme podle síly 15—40 minut. Je-li vařený, poznáme, stiskneme-li konec stonku. Uvařený chřest poléváme tukem a sypeme žemličkou nebo ho poléváme holandskou omáčkou nebo vařenou majonézou (viz str. 182, 187).

CHŘEST DUŠENÝ

50 dkg chřestu, 3 dkg másla, 2 dkg mouky na jíšku, 1/3 l vody, 1 žloutek, 1/8 l mléka, usekaná pažitka, sůl.

Chřest k dušení nakrájíme na kratší kousky a dusíme v menším množství vody. Vodu pak zahustíme jíškou a nakonec zakloktáme mlékem a žloutkem. Do hustého krému přidáme vařený chřest a usekanou petrželku nebo pažitku. Podáváme s bramborem nebo rýží.

CHŘEST ZAPÉKANÝ

50 dkg chřestu, 5 dkg másla, 3 dkg mouky, 5 dkg strouhaného sýra, 1/4 l odvaru nebo mléka, muškátový oříšek.

Do poloměkka uvařený chřest scedíme a odvar nalijeme do světlé jíšky, připravené z tuku a mouky. Hustou omáčku osolíme, okořeníme muškátem a dobře povaříme. Do vymazané, ohnivzdorné misky klademe chřest, sypeme sýrem a zaléváme omáčkou. Povrch posypeme sýrem, poklademe kousky tuku a pokrm zapékáme půl hodiny ve vyhřáté troubě. Místo muškátu můžeme zapékaný chřest kořenit usekaným zeleným koprem.

KAPUSTA

Kapusta je biologicky hodnotná, protože obsahuje vitaminy A, B i C, železo a vápník. Nespařujeme ji, abychom nezničili choulostivé vitaminy.

Před přípravou ji dobře propláchneme vodou, abychom odstranili hmyz. Čpavé látky z kapusty uniknou, vaříme-li nebo dusíme-li ji odkrytou. Vybíráme raději tvrdé hlávky.

KAPUSTA VAŘENÁ

2 kapusty (80 dkg), sůl, 10 dkg másla, 4 dkg strouhanky.

Čerstvou, mladou kapustu vaříme v dostatečném množství vody, z počátku nezakrytou, aby čpavé látky mohly uniknout. Vaříme ji jen 15—20 minut, jinak se uvolňují sloučeniny síry, kapusta dostává ošklivou příchuť a ztrácí barvu. Uvařenou kapustu rozkrájíme na čtvrtky a podáváme politou máslem nebo houbovou, sardelovou nebo jinou omáčkou (viz str. 182). Lahůdkou je kapusta vařená v hovězí polévce.

KAPUSTA DUŠENÁ

2 menší hlávky kapusty (60 dkg), 5 dkg tuku, 5 dkg cibule, 4 dkg mouky, sůl, (pepř).

Kapustové listy zbavíme silných žeber a nakrájíme na nudličky. Slaninu nakrájíme na kostečky a necháme s cibulí trochu osmažit. Přidáme nakrájenou kapustu, sůl, koření, trochu podlijeme a dusíme. Když kapusta změkne a voda se vydusila, zaprášíme ji moukou, pak mírně podlijeme vodou nebo polévkou. Pro chuť přidáváme do dušené kapusty trochu šťávy z pečeně, zbylé omáčky z roštěnek, guláše a podobně. Můžeme zlepšit kouskem usekané šunky, uzeného masa nebo salámu. Kdo rád, okoření kapustu česnekem.

KAPUSTA S VEJCI (NEPRAVÝ MOZEČEK)

50 dkg kapusty, 5 dkg tuku, 5 dkg cibule, sůl, 3—4 vejce.

Očištěnou a pokrájenou kapustu udusíme na cibulce do měkka, přidáme do ní vejce a za občasného míchání dusíme, až vejce ztuhnou.

KAPUSTOVÉ ZÁVITKY

2 menší kapusty, 40 dkg vepřového a 20 dkg uzeného masa, 10 dkg rýže nebo krupek, 1 cibule, sůl, majoránka, hrst čerstvých hub.

Kapustu krátce povaříme v horké vodě. Scedíme ji, změklé listy rozebereme, rozprostřeme na vál a vykrojíme z nich silná žebra. Do každého listu dáme plnou lžíci nádivky. Listy s nádivkou stočíme, zahneme i po stranách a svážeme nití. Závitky narovnáme do vymaštěného pekáčku a dáme do trouby zapéci. Povrch pomastíme; při pečení trochu podlijeme polévkou.

Nádivka: Vepřové i uzené maso umeleme na masovém strojku, přidáme dušenou rýži a usekaná srdéčka z kapusty. Nádivku osolíme, okořeníme a smícháme s dušenými houbami. Na nádivku můžeme použít i zbytků masa.

KAPUSTOVÉ KARBANÁTKY

1/2 kg kapusty, 2 žemle, 1 větší cibule, 1 vejce, asi 10 dkg strouhanky, sůl, pepř, 2 lžíce mouky, asi 20 dkg tuku na smažení.

Kapustu jen krátce ve vodě povaříme, necháme dobře okapat a umeleme na masovém strojku. Zároveň umeleme cibuli a žemle, které jsme namočili ve vodě a vymačkali. V míse zpracujeme vláčné těsto, které osolíme, okořeníme, přidáme vejce a podle potřeby zahustíme moukou a strouhankou. Tvoříme malé karbanátky, které v ruce zakulatíme, obalíme ve strouhance a smažíme na tuku. Můžeme je také obalit v mouce, vejci a strouhance a pak teprve smažit.

KAPUSTA ZAPEČENÁ S PALAČINKOVÝM TĚSTEM

50 dkg kapusty, 10 dkg slaniny, 5 dkg cibule, sůl, česnek, muškátový oříšek, 10 dkg uzeného masa nebo salámu; na těsto: 3 vejce, 1/4 litru mléka, 10 dkg hladké mouky, sůl, citronová kůra.

Kapustu nakrájíme na drobno a podusíme na slanině a osmažené cibuli. Když je měkká, malounko ji zaprášíme moukou, podlijeme a vmícháme se solí utřený česnek, koření a sekané maso. Kapustu dáme do vymazaného, vysypaného pekáče a zalijeme palačinkovým těstem. Upečeme do červena.

KŘEN

je bohatý na vitamin C a na nerostné látky zásadité, především vápník a draslík. Obsahuje dráždivý olej peprné chuti, slouží proto jako přísada a zdravé koření pokrmů.

Křen je zdravé koření, bohužel se ho dnes málo používá. Hodí se zejména jako přísada k tučným masům, uzeninám, ovaru a jaternicím, na vařená vejce, je součástí studených omáček, majonéz, připravujeme z něho teplou vařenou mléčnou omáčku. K vařenému hovězímu masu nebo k studeným pečením podáváme jemně strouhaný křen v octové zálivce. Hodí se dobře i do nejrůznějších pomazánek, jimž dodává říznost a vůni.

HOUSKOVÝ KŘEN (viz str. 183)

JABLEČNÝ KŘEN (viz str. 188)

KŘENOVÁ OMÁČKA TEPLÁ (viz str. 179 a 181)

MRKVOVÝ KŘEN (viz str. 228)

KŘENOVÁ POMAZÁNKA

10 dkg másla, 10 dkg uzeného jazyka nebo salámu, menší kořen křenu.

Křen oloupeme, jemně ustrouháme a vmícháme do másla, utřeného s jemně posekanou uzeninou. Pomazánku mažeme na chlebíčky.

KUKUŘICE

Velké nedozrálé klasy dobrého druhu kukuřice jsou též levnou a výživnou zeleninou. Vybíráme klasy mladé, aby byly křehké, neškrobnaté. Při nákupu odhrneme list a vlákna, zrna musí být zelenobílá, šťavnatá.

KUKUŘICE VAŘENÁ

4—8 klasů, 10 dkg másla, sůl.

Do vařící osolené vody vhodíme klasy zbavené listů a vláken a vaříme 30 až 40 minut. Vařené vyjmeme, polijeme máslem nebo čerstvé máslo podáváme zvlášť.

KUKUŘICE DUŠENÁ

8 klasů, 10 dkg tuku, sůl, půl kostky cukru, po případě ještě 4—6 rajských jablíček, zelená petrželka.

Z uvařené kukuřice odhrneme zrnka, osolíme je a podusíme na másle s trochou cukru. Přidáme na plátky nakrájená rajčata a do hotového pokrmu usekanou zelenou petrželku.

Dušenou kukuřici podáváme s opečenými brambory. Pokrm můžeme ještě podle chuti zahustit smetanou a žloutkem.

KVĚTÁK

Je lehce stravitelný a bohatý na vápník. Proto je zdravou zeleninou pro děti. Obsahuje též něco vitaminu C, který se udržuje v syrových salátech. Krátkým varem se neničí. Syrové oloupané košťály jsou sladké a zdravé.

Květák má mít plnou, pěkně bílou růžici. Rozvitý, nažloutlý nebo skvrnitý (rezivý) květák spotřebujeme na polévku. Košťál i mladé listy dáme rovněž vyvařit do polévky. Květák dobře propláchneme, abychom růžici zbavili hmyzu.

KVĚTÁK VAŘENÝ

1 velký květák nebo 2 malé (80 dkg—1 kg), 10 dkg másla, 4 dkg housky, sůl.

Dáme vařit dostatečné množství vody, a když přijde do varu, vložíme do ní očištěný květák a vaříme 20—30 minut. Z počátku nádobu nezakrýváme, aby čpavé látky mohly uniknout. Uvařený květák nemá být mazlavý, ale chřupavý. Podáváme ho politý tukem a sypaný žemličkou nebo strouhaným sýrem.

KVĚTÁK ZADĚLÁVANÝ

1 velká růžice květáku (50—80 dkg), 5 dkg tuku, 5 dkg mouky, sůl, muškátový oříšek, pažitka nebo petržel; ke zlepšení omáčky: 1 žloutek a 1/8 l mléka, po případě 4 dkg sýra.

Očištěný, na růžičky rozebraný květák povaříme ve vroucí osolené vodě



69. Pracovně úspornější než košíčky, plněné ovocem, jsou z těsta vykrajované koláčky, které po upečení zdobíme ovocem a sněhem nebo šlehanou smetanou.

70. Závin z křehkého těsta: Placky snadno přenášíme navinuté na pomoučněném válečku.







71. Chceme-li křehký závin připravit v slavnostnější úpravě, vyválíme plát, který po obou stranách šikmo rádýlkem nakrájíme a protilehlé pruhy splétáme. Viz předpis 294.

72. Budeme-li balenku plnit, svineme ji upečenou ještě za tepla do vlhké utěrky. Prochladlou snadno rozvineme, namažeme a znovu stočíme a nakrájíme. Viz str. 299.





73. Dětské piškoty: Hladkou trubičkou stříkáme na pomaštěný, hrubou moukou posypaný plech stejně velké piškoty. Viz předpis str. 301.

74. Chlebíček z třeného těsta: Do dobře vymazané a moukou vysypané formy těsto přenášíme gumovou stěrkou. Viz str. 306.



75. Třená bábovka: Těsto při plnění formy hrneme více k okraji, aby se při pečení střed nevyboulil a bábovka měla rovný povrch. *Viz str. 306.*

76. Bábovku vyklopíme tak, že na formu přiložíme rovnou misu nebo talíř a opatrně obrátíme.



a scedíme. Z mouky a tuku uděláme světlou jíšku, kterou rozředíme podle potřeby vývarem a dobře povaříme. V hotové omáčce květák podusíme a před podáváním zakloktáme do pokrmu žloutek rozmíchaný v mléce, přisypeme usekanou pažitku nebo petržel. Pokrm můžeme ještě posypat strouhaným sýrem.

KVĚTÁK SMAŽENÝ

1 růžice květáku (1 kg), sůl, těstíčko z $^{1}/_{8}$ l mléka, 1 vejce, 8 dkg hladké mouky, 20 dkg tuku na smažení.

Květák rozebereme na růžičky, krátce povaříme v osolené vodě do polo-měkka. Z košťálu nakrájíme ploché kousky. Květák obalujeme v mouce, vejci a strouhance nebo namáčíme v těstíčku, připraveném z mléka, vejce a hladké mouky. Prudce smažíme v rozpáleném tuku.

KVĚTÁK ZAPEČENÝ

1—2 růžice květáku (1 kg), 3 vejce, 4 dkg mouky, 5 dkg tuku, $^{1}/_{8}$ l mléka, 2 dkg sýra, tuk a strouhanka na vymazání formy, sůl.

Uvařený květák scedíme a rozebereme na růžičky. Z tuku a mouky připravíme světlou jíšku, do které přiléváme zvolna za stálého míchání mléko, až se utvoří hustá, hladká kaše. Do prochladlé přidáme žloutky, strouhaný sýr a z bílků ušlehaný pevný sníh. Nakonec přidáme květák. Nákypovou formu dobře vymastíme, vysypeme, naplníme těstem a zvolna asi $^{1}/_{2}$ hodiny pečeme. Chuť tohoto nákypu můžeme změnit, přidáme-li na cibulce dušený mozeček nebo zelený hrášek, dušené telecí maso nebo dušené houby.

KVĚTÁK ZAPEČENÝ S RAJSKÝM PROTLAKEM

1 velká růžice květáku (80 dkg), sůl, 10 dkg šunky nebo uzeného masa, 10 dkg dušených čerstvých hub, 5 lžic rajského protlaku, 3 lžíce strouhaného sýra, jíška ze 4 dkg tuku a 4 dkg mouky, 8 dkg tuku na pokapání a vymazání formy.

Květák uvaříme ve slané vodě skoro do měkka, rozebereme jej na růžičky a narovnáme na vymazané lastury nebo do ohnivzdorné misky. Posypeme sekanou šunkou, na kmíně dušenými houbami, pokropíme rajským protlakem a přelijeme hustou omáčkou, kterou si připravíme z jíšky, podlité vodou z květáku. Povrch lasturek posypeme strouhaným sýrem a pokapeme tukem. Zapečeme 15 minut v troubě.

„NEPRAVÝ MOZEČEK" Z KVĚTÁKU

50 dkg květáku, 5 dkg másla, 5 dkg cibule, 3—4 vejce, sůl, pažitka, tlučený kmín.

Uvařený květák na drobno posekáme a dáme osmažit na tuk a zpěněnou cibuli. Když se květák prohřeje, rozklepneme vejce a vmícháme do pokrmu.

Jakmile ztuhnou, pokrm odtáhneme, posypeme pažitkou a podáváme s chlebem nebo topinkami.

SALÁT Z KVĚTÁKU

1 velká růžice květáku (80 dkg), na vaření 1 litr vody s lžičkou soli, bobkový list, 3—4 zrnka pepře. Na zalití: 1/2 šálku vody s octem, sůl, špetka cukru, malá strouhaná cibule a 3 lžíce oleje.

Květák ovaříme 10 minut ve sladkokyselém roztoku s přidáním soli, bobkového listu a pepře. Měkký, okapaný květák zalijeme obvyklou salátovou zálivkou.

MRKEV

Mrkev je nejen lehce stravitelná, a proto vítaná v dětské i dietní kuchyni, ale i výživná. Obsahuje značné procento uhlohydrátů. Zásobuje nás vápníkem a železem, je bohatá na lecithin. Je vydatným zdrojem vitaminu A (karotinu), obsahuje vitaminy B a malé množství vitaminu C.

Mrkev nakupujeme čerstvou, nezvadlou, pokud možno s hladkými kořeny. Mladá karotka má krátký, tupý kořen a tenkou slupku. Stačí ji proto jen čistě omýt kartáčem. Starší mrkev loupáme nebo škrabeme.

Vařenou mrkev upotřebíme do zeleninových salátů, puddingů a nákypů. Uvaříme ji v osolené vroucí vodě, které dáme jen tolik, aby se mrkev nepřipalovala.

MRKEV DUŠENÁ

50 dkg mrkve, 10 dkg tuku, sůl, špetka cukru, 2—4 dkg mouky, z půl citronu šťáva.

Je-li mrkev dobře upravena, je výborným a zdravým příkrmem. Mrkev očistíme a nakrouháme na kolečka nebo nakrájíme na nudličky. Podlijeme ji trochu vodou, přisolíme, přidáme kousek tuku (pro lepší využití karotinu) a na mírném ohni dusíme do měkka. Kdo rád, přidá i kousek cukru. Měkkou mrkev lehce zaprášíme moukou, podlijeme a povaříme. Pro zvýšení chuti přidáváme buď trochu mléka, nebo mrkev pokapeme citronovou šťávou nebo vínem madeira, po případě přidáme i pažitku nebo petrželku. Hotový pokrm zlepšíme přidáním čerstvého másla. Mrkev musí podržet přírodní chuť i vůni. Ztrácí ji, použijeme-li mnoho jíšky nebo jíšky tmavé, a když ji pepříme. Mrkev je dobrá i dušená se zeleným hráškem, mladými brukvemi, hlavičkami chřestu nebo čerstvými houbami.

MRKVOVÝ SALÁT S JABLKEM

30 dkg mrkve, 30 dkg jablek, 2 citrony, špetka soli, asi 5 dkg cukru.

Mrkev jemně nastrouháme na křenovém struhadle, přidáme strouhaná jablka, z citronu vymačkanou šťávu, nastrouhanou kůru a práškový cukr. Vše promícháme a hned podáváme. Citrony můžeme nahradit pomeranči.

MRKVOVÝ KŘEN

20 dkg mrkve, 4 lžíce strouhaného křenu, 1/8 l vody s octem, sůl, cukr.

Mrkev jemně nastrouháme, smícháme s křenem a rozředíme octovou zálivkou. Mrkvový křen podáváme k vařenému hovězímu masu, studené pečeni, karbanátkům a pod.

MRKVOVÝ SALÁT (VAŘENÝ)

30 dkg mrkve, sůl, cukr, 3 dkg cibule, 2 lžíce oleje, 1/4 litru vody s octem.

Mrkev nakrájíme na drobné kostičky nebo nudličky a vložíme do vařící vody s octem, cukrem a solí. Mrkev v roztoku krátce podusíme, necháme prochladnout, a do studeného salátu přidáme usekanou cibuli nebo pažitku a trochu oleje. Tento salát možno spojit se syrovým celerem, pastinákem nebo zeleným hráškem.

OKURKA

Je osvěžujícím doplňkem stravy v letních měsících. Zásobuje nás vápníkem a draslíkem. Stravitelnost a biologická hodnota okurkového salátu závisí na správné úpravě.

Okurky kupujeme pokud možno čerstvě trhané, nezvadlé, ne duté, přednost dáváme pevným, štíhlým plodům. Okurky, které za teplého počasí nebyly přikryty listy, hořknou. Proto než okurku loupeme, zkusíme na odkrojené špičce u stopky, není-li hořká. Okurky k nakládání vybíráme tvrdé, malé, štíhlé, s drsným povrchem. Okurky musí být čerstvě sklizené, zdravé, nepřezrálé, dobře vyvinuté a nepoškozené.

OKURKOVÝ SALÁT

1 okurka, 2—3 lžíce vody s octem, lžíce oleje, sůl s trochou cukru.

Na salát bereme okurky pevné, štíhlé, nepříliš semenné. Okurky loupáme, jemně nakrouháme nebo nakrájíme a pokapeme octem. Přidáme sůl, špetku cukru a trochu tuku. Kdo rád, přidává i pepř nebo tlučený kmín.

„Pocení okurek" a vymačkávání salátu snižuje jeho stravitelnost a ochuzuje odplavením nerostných solí salát o výživnou složku. Salát je stravitelnější, je-li jemně nakrouhán. Pro zlepšení chuti přidáváme do okurkového salátu usekaný kopr, pažitku nebo cibulku, pro zvýšení výživnosti pak místo octa používáme šťávy z citronu nebo kyselého mléka nebo smetany. Pro zjemnění chuti mícháme okurkový salát i s nakrouhanými jablky nebo přidáme 1/2 stroužku česneku, který zamezí nepříjemné říhání po požití okurkového salátu.

OKURKY DUŠENÉ

1/2 kg okurek, 2—3 rajčata, 10 dkg tuku, 1/8 l kyselé smetany nebo mléka, 2 lžičky mouky, sůl, kopr.

V létě připravujeme z okurek i dušený pokrm. Dusíme je na tuku s rajským protlakem nebo je zaděláváme kyselým mlékem. Okurky oloupeme, rozpůlíme, vybereme jádra a maso nakrájíme na drobné kousky nebo kolečka. Přidáme sůl a dusíme je na másle s rozkrájenými rajčaty. Když okurky změknou, zalijeme je smetanou, ve které jsme rozmíchali mouku. Hotový pokrm zasypeme drobně usekaným koprem a podáváme s brambory.

OKURKY PLNĚNÉ MASEM

4 menší okurky, 1/4 kg masa, nejlépe telecího, 1 cibule, bobkový list, několik zrnek pepře, 1 vejce, 5 dkg másla, 5 dkg mouky, 5 dkg slaniny.

Okurky oloupáme, rozpůlíme a vydlabeme. Telecí maso uvaříme s cibulí a kořením do měkka a umeleme na strojku. Přidáme lžíci másla, vejce, sůl a trochu mouky nebo strouhanky. Okurky plníme nádivkou, spojíme a převážeme nití. Podusíme na slanině.

PAPRIKOVÉ LUSKY

Jsou nejbohatším zdrojem vitaminu C (mají jej 3krát více než citrony) a obsahují i mnoho vzrůstového vitaminu A. Jejich palčivá chuť je dobrým kořením různých pokrmů (salátů, pomazánek, nádivek).

Paprik je mnoho druhů, nejlepší je paprika rajská, červená a dužnatá. Na syrové saláty a k plnění se hodí lusky, které jsou dosud zelené, nedozrálé, s tupou špičkou, spíše široké a krátké. Špičaté, dlouhé plody bývají pálivé.

Lusky čistě opláchneme, vyřízneme kruh okolo stopky a vyjmeme ji i s vnitřními semeny. Lžičkou vnitřek vyčistíme. Papriku ochutnáme, zda nepálí. Když paprika pálí, svlažíme jazyk mlékem, abychom zmírnili palčivost. Ostřejší druhy paprikových lusků spařujeme v horké vodě. Palčivý alkaloid dodává paprikám zvláštní peprnou chuť. Proto je přidáváme do dušených rajčat, do zapékaných pokrmů, bramborových gulášů, dušených mas, vajec a pod. Vždy však přihlížíme k tomu, abychom dlouhým dušením nebo zapékáním neničili vitaminy. Syrové lusky krájíme a podáváme na chlebě namazaném máslem nebo na chlebě se slaninou; přidáváme je do pomazánek a do bramborových a zeleninových salátů.

PAPRIKOVÉ LUSKY DUŠENÉ S RAJČATY (LEČO)

8 lusků zelené papriky, 8 tvrdých rajčat, 5 dkg tuku, sůl, pepř, 4 vejce, 1 cibule.

Na nudličky nakrájenou papriku dusíme na cibuli a tuku do měkka. Pak přidáme plátky rajčat, koření a podusíme; do pokrmu rozklepneme vajíčka a mícháme, až ztuhnou. Podáváme s chlebem.

PAPRIKOVÉ LUSKY JAKO „MINUTKA"

8 paprik, 4 dkg tuku, špetka kmínu, špetka soli.

Na jemné nudličky nakrájené paprikové lusky posypeme špetkou tlučeného kmínu, špetkou soli a přikryté pokličkou dáme na několik minut podusit na tuk bez vody. Změknou, avšak zůstanou jasně zelené. S houskou, chlebem nebo s bramborami je to rychlé a dobré jídlo.

PAPRIKOVÉ LUSKY ZAPEČENÉ S MASEM A RÝŽÍ

1/4 kg tučného vepřového masa, 1/4 kg skopového masa, 8 zelených paprik, 40 dkg rajčat, 3 pěkné cibule, 25 dkg rýže, 8 dkg sádla, sůl.

Jednu cibuli nakrájíme, osmažíme na tuku a přidáme na drobné kostky nakrájené maso. Posolíme a dusíme do poloměkka. Mezitím dáme dusit do jiné nádoby nakrájená rajčata. Jakmile je maso skoro měkké, procedíme na ně protlak z rajčat, přidáme syrové nakrájené cibule a papriky. Dále přidáme spařenou rýži, přendáme vše do vymazaného pekáčku, podlijeme vodou nebo polévkou a pečeme v troubě, až rýže změkne.

PAPRIKOVÉ LUSKY PLNĚNÉ

8 paprikových lusků, 1/2 kg mletého masa (vepřové, telecí nebo míchané), 10 dkg rýže, 1 cibule, pepř, zelená petržel, sůl; na omáčku: 15—20 dkg cibule, 8 dkg oleje nebo 10 dkg slaniny, 1/2 kg rajčat, sůl, 1/8 l kyselé smetany, 1 lžička mouky.

Očištěné, vydlabané papriky opláchneme, naplníme nádivkou z masa a rýže a vložíme do rajské omáčky, kde je dusíme 30 minut.

Nádivka do paprik: Umleté syrové maso vepřové nebo míchané s hovězím okořeníme pepřem, cibulkou zpěněnou na kousku tuku, usekanou petrželí a osolíme. Přimícháme ještě rýži napolo uvařenou ve vodě a papriky pevně naplníme.

Omáčka: Jemně pokrájenou cibuli zpěníme na oleji nebo na rozškvařené slanině a přidáme zralá, červená rajčata nebo protlak. Rozdušenou směs osolíme, prolisujeme a po udušení paprik ji můžeme zahustit 1/8 l kyselé smetany se lžičkou mouky. Obyčejně však bývá omáčka dost hustá.

SALÁT Z PAPRIKOVÝCH LUSKŮ A RAJČAT

20 dkg zelených rajčat, 20 dkg paprik, 20 dkg cibule, zálivka z 2/3 vody, 1/3 octa, pepř, bobkový list, nové koření, sůl, snítka kopru.

Rajčata nakrájíme na plátky, papriky na proužky a cibuli na drobno. Vše prosolíme. Mezitím svaříme vodu s octem a kořením a necháme prochladnout. Vlažným roztokem salát polijeme. Chceme-li salát uchovat ve sklenicích, musíme zeleninu zalít horkým roztokem, pak vodu slít a znovu ji povařit.

PAPRIKOVÉ LUSKY MARINOVANÉ

8 lusků zelené papriky, 2 lžíce octa nebo citronové šťávy, 2 lžíce oleje, sůl.

Papriky opereme, vydlabeme a dáme na plát plotny nebo na plech do trouby mírně opéci po obou stranách. S upečených paprik snadno stáhneme slupku. Papriky dáme do misky a zalijeme zálivkou z octa nebo citronové šťávy, oleje a soli. Je to výborná příloha k masu.

SALÁT Z PAPRIKOVÝCH LUSKŮ S OKURKOU A RAJČATY

4 paprikové lusky, 1 salátová okurka, 1/2 kg rajčat, 1 cibule, sůl, cukr, ocet, 1 lžíce oleje.

Paprikové lusky zbavené jader na drobno nasekáme. Okurku a rajčata pokrájíme na plátky. Přidáme jemně usekanou cibuli, cukr, ocet, olej a sůl. Necháme chvilku odležet.

POMAZÁNKA (ZELENÁ HOŘČICE)

3 lusky zelené papriky, půl hlávky bílého zelí, 1 kg zelených rajčat, dvě cibule, 2 lžičky hořčičných a celerových semínek, 1/4 l octa, 15 dkg cukru, sůl.

Všechnu zeleninu umeleme na masovém strojku za syrova, podusíme se solí 15—20 minut, napěchujeme do sklenic a převážeme. Podáváme k vařeným masům, přidáváme do pomazánek nebo na chléb mazaný máslem.

PATLAŽAN (LILEK VEJČITÝ)

Patlažany jsou dužinaté plody tvaru vejčitého nebo okurkovitého, temně fialově zbarvené. Obsahují asi 5% uhlovodanů vedle jiných látek.

Zelenina má kořennou, typickou chuť, připomínající některé houby.

Při koupi dbáme, aby plody byly čerstvé a nepovadlé. Poznáme to podle lesklé, pevné napjaté slupky.

Oloupané patlažany upravujeme nejrůznějším způsobem. Plátky obalujeme jako řízky nebo jen v těstíčku a smažíme; dusíme je společně s paprikou nebo rajskými jablíčky, zapékáme je s jinými potravinami nebo plníme masitou nebo jinou nádivkou. Všechny tyto pokrmy mají dobrou chuť a jsou velmi syté.

PATLAŽANY DUŠENÉ S RAJČATY A PAPRIKOU

40 dkg patlažanů, 30 dkg rajčat, 5 zelených paprik, 1 velká cibule, 10 dkg másla, sádla nebo oleje, sůl, pepř.

Patlažany oloupáme, nakrájíme a posolíme. Rajská jablíčka nakrájíme na plátky. Papriky ochutnáme, aby nepálily, zbavíme je vnitřních jader a nakrájíme na proužky. Cibuli posekanou na nudličky zpěníme na omastku, pak přidáme patlažany a papriky, osolíme a udusíme do měkka. Nakonec přidáme rajčata a krátce je v pokrmu dusíme. Hotový pokrm zahustíme jedním vejcem nebo podáme jen dušený ve vlastní šťávě.

Jako příkrm se hodí houska, dušená rýže, noky nebo spaghetti.

PATLAŽANY ZAPEČENÉ

60 dkg patlažanů, 10 dkg tuku (másla, sádla nebo oleje), 5 dkg strouhaného parmezánu, šálek kyselé smetany nebo mléka, sůl, pepř, 2 kávové lžičky hladké mouky.

Patlažany sloupneme a nakrájíme na podélné plátky. Vkládáme je do vymazané, vysypané ohnivzdorné misky nebo pekáčku. Prosypáváme je parmezánem. Každou vrstvu osolíme. Po prvním zapečení zalijeme zeleninu kyselou smetanou, ve které rozšleháme mouku. Do růžova zapečené patlažany podáváme s osmaženými brambory.

Jiná obměna zapečených patlažanů: patlažany prokládáme na plátky rozkrájenými rajčaty nebo potíráme každou vrstvu patlažanů rajským protlakem nebo je prokládáme masem.

PATLAŽANY PLNĚNÉ VEPŘOVÝM MASEM

4 patlažany, 25 dkg vepřového nebo telecího masa, 1 máčená žemle, 1 cibule, lžíce strouhaného parmezánu, 1 vejce, sůl, pepř, česnek, 10 dkg tuku (sádlo nebo olej), asi 5 dkg strouhané housky.

Oloupané patlažany osolíme, rozpůlíme podélně nebo jen seřízneme špičku a dužinu opatrně vybereme. Vydlabanou dužinu jemně posekáme, smícháme s mletým vepřovým masem, máčenou houskou, vejcem, solí, kořením a cibulí na tuku osmaženou a podle potřeby zahustíme strouhankou. Připravené patlažany plníme nádivkou, srovnáme na vymazaný pekáček, podlijeme a do měkka udusíme. Nebo patlažany urovnáme na ohnivzdornou misku, na které jsme rozpustili slaninu, a zapečeme v troubě.

POMAZÁNKA Z PATLAŽANŮ

2 patlažany, 2 prostředně velká rajčata, 1 stroužek utřeného česneku, trocha mletých lískových nebo burských oříšků, lžíce oleje, lžíce octa, sůl a špetka cukru.

Omyté patlažany dáme na pánvičku upéci do mírně teplé trouby. Když jsou měkké, oloupeme je, ochutnáme, aby nebyly hořké a drobně usekáme. K směsi přidáme protlačená syrová rajčata, utřený česnek a mleté oříšky. Pomazánku podle chuti přisladíme, přikyselíme a osolíme. Pomazánkou mažeme plátky chleba nebo topinky, které navrch sypeme sekanou pažitkou nebo syrovou cibulkou.

SALÁT Z PATLAŽANŮ

3 patlažany, 10—15 masitých paprik, sůl, 3 stroužky česneku, olej a ocet podle chuti.

Patlažany opečeme bez tuku na horké plotně, aby byly docela měkké. Modrou kůžičku sloupneme a patlažany na drobno rozsekáme nebo umeleme na strojku. Zároveň opečeme i pěkné masité papriky, které předem zbavíme vnitřních jader a po opečení sloupneme tenkou slupku. Pak je také umeleme nebo usekáme. Patlažany a papriky dáme do misky, posolíme, okořeníme česnekem, utřeným se solí, a podle chuti přidáme ocet a olej. Takto připravené patlažany podáváme jako salát k masu nebo jich použijeme jako pomazánky na chléb.

PASTINÁK

Pastinák je zelenina výživná, obsahuje hojně uhlohydrátů. Zásobuje nás vitaminy skupiny B, z nerostných látek dodává vápník.

Kořeny kupujeme čerstvě sklizené, nezvadlé, vždy s natí, a dbáme, aby byly žlutavě bílé, dlouhé a šťavnaté. Do pokrmů je přidáváme s ostatní kořenovou zeleninou. Pastinák upravujeme i dušený a zadělávaný, podobně jako celer nebo černý kořen. Nejlépe se pastinák uplatňuje jako zelenina na salát.

SALÁT Z PASTINÁKU

$^1/_4$ kg pastináku, $^1/_2$ l roztoku (2 díly vody, 1 díl octa), pepř, nové koření, hřebíček, bobkový list, 1 cibule, 1 lžíce oleje.

Ocet s vodou a kořením svaříme, dobře osolíme, po případě i mírně přisladíme. Nakrájený pastinák spaříme vařící vodou a necháme 2 minuty přejít var. Scedíme a vložíme do kyselého roztoku a vaříme do měkka. Na míse ozdobíme salát syrovou usekanou cibulí.

PETRŽEL

Zelená nať je cennější než kořen. Nať je bohatá na vitaminy A a C a železo. Usekanou nať přidáváme do hotových pokrmů, kořen je součástí polévkové zeleniny a zelenin pod masa.

PÓREK

Pórek je zelenina biologicky vysoce hodnotná. Obsahuje vitaminy A, B, C, z nerostných látek vápník a železo.

Na jaře a v létě nakupujeme pórek, který má drobné, silné cibulky. Letní se dá udržet dlouho do zimy. Před přípravou odstraníme kořínky, tmavé vršky listů odřízneme, dobře opereme a dáme ještě vyvařit do polévky. Při praní rozhrnujeme listy, aby mezi nimi nezůstala hlína.

POR VAŘENÝ

$^1/_2$ kg pórku, 8 dkg tuku, 4 dkg strouhanky.

Silné pory jsou výbornou zeleninou a podáváme je vařené jako chřest, polité tukem a sypané strouhankou. Vaříme je v osolené vařící vodě, jíž musí být dostatek, neboť por, stejně jako cibule, silně voní. Vařený pórek poléváme máslem, holandskou omáčkou nebo majonézou (str. 183). Vody použijeme na polévku.

POR ZADĚLÁVANÝ

1 svazek pórku ($^1/_2$ kg), 5 dkg tuku, špetka sladké papriky, česnek, kmín, 3 dkg mouky, 50 dkg brambor.

Dušený por s bramborem je chutný zimní oběd nebo večeře. Očištěný por nakrájíme na menší kousky. Na tuku zpěníme sladkou papriku, přidáme pórek a dusíme do měkka. Zaprášíme moukou a po zasmahnutí podlijeme pórek vodou nebo polévkou z kostí. Přidáme oloupané, na kostky nakrájené brambory, které v pokrmu udusíme do měkka, ale nerozvaříme.

POR ZAPEČENÝ

20 pěkných porů, 5 dkg tuku, 3 dkg mouky, sůl, pepř, květ, citron, 1 lžíce strouhaného sýra, 1 žloutek, 1 lžíce strouhanky, 4 dkg tuku na vymazání misky.

Uvařené scezené pórky klademe do vymazané, vysypané ohnivzdorné misky. Uděláme světlou jíšku, zalijeme vývarem, okořeníme a pokapeme citronem a zahustíme žloutkem. Pórek v misce přelijeme omáčkou, zasypeme sýrem a strouhankou, pokapeme tukem a do červena upečeme.

POR SMAŽENÝ

1—2 svazky pórku (80 dkg), 1 vejce, 3 lžíce mléka, 2 lžíce mouky, sůl, asi 15 dkg tuku na smažení.

Silnější pórek dobře opereme, zbavíme vrchních listů a vysoké zelené natě, namočíme v těstíčku jako na kapání a na rozpáleném tuku smažíme. Smaženým pórkem obkládáme bramborovou nebo luštěninovou kaši.

RAJSKÁ JABLÍČKA

Rajská jablíčka jsou znamenitou zeleninou, neboť obsahují ze všech plodů nejvíce vitaminů (A, B, C). Vitaminu C mají skoro tolik jako citrony nebo pomeranče. Choulostivý vitamin C uchovává se v rajských jablíčkách i po uvaření. Z nerostných látek obsahují mnoho draslíku, sodíku, důležitého vápníku, hořčíku a železa.

Rajská jablíčka se liší od sebe velikostí, tvarem (kulatá, vejčitá, laločná), barvou (červená, žlutá, zelená). Kupujeme plody čerstvé, nenahnilé, nezvadlé. Na salát se hodí plody bez žeber, s pevnou, hladkou a pružnou slupkou, stejnoměrně, krásně vybarvené, o průměru 30—60 mm. Zelená rajská jablíčka bereme na salát nebo kompot. Musí být stejně vybarvená, tuhá, zdravá, čerstvá a čistá. Méně jakostních používáme na polévky a omáčky. Na kečupy a omáčky bereme jablíčka dobře vyzrálá. Sklidíme-li předčasně rajská jablka s keřů před mrazy nebo deštivým počasím, dáme je na teplé místo do kamenného hrnku, na lištu nebo na podnos a zakryjeme utěrkou. Dozrají a zčervenají.

RAJSKÁ JABLKA SMAŽENÁ

10 rajských jablek. Těstíčko: ⅛ l bílého vína nebo vody, 2 žloutky, 8—10 dkg mouky, sůl, ze 2 bílků sníh.

Plátky rajských jablek (pěkných, tvrdých) namáčíme do těstíčka jako na kapání, klademe je do rozpáleného tuku a smažíme. Podáváme je k bramborové kaši.

RAJSKÁ JABLKA NA SMETANĚ

40 dkg rajských jablek, 1 cibule, 8 dkg másla, špetka sladké papriky, ⅛ l kyselé smetany, 2 lžičky mouky.

Nakrájenou cibuli smažíme na tuku, přidáme sladkou papriku a na plátky nakrájená rajská jablíčka. Chvíli pokrm podusíme, pak jej zalijeme smetanou, v níž jsme rozkloktali mouku.

RAJSKÁ JABLKA PLNĚNÁ

Rajská jablka, která chceme plnit, dobře otřeme utěrkou, vršek ostrým nožem seřízneme, ale nedořízneme, aby neodpadl. Plody opatrně vydlabeme lžičkou. Nadívat je můžeme za studena bramborovým salátem s majonézou, dušeným hráškem, salátem z ryb a pod. Za tepla nadíváme rajská jablka nádivkou z rýže nebo krupek, hub a uzenin nebo masitou nádivkou z ryb nebo telecího nebo vepřového masa.

RAJSKÁ JABLKA PLNĚNÁ RYBÍM SALÁTEM

8 pěkných, tvrdých, stejných rajských jablek, 2 lžíce octa, 2 lžíce oleje, sůl, pepř; nádivka: 20 dkg tuňáka v oleji nebo rybího filet, dušeného na 5 dkg tuku, zelená petržel, 2 lžíce majonézy (1 syrový žloutek, 5 dkg oleje).

Rajská jablka očistíme, opatrně vydlabeme a necháme odležet v octě, oleji, soli a pepři. Mezitím podusíme ve vlastní šťávě mořskou rybu, předem pokapanou octem a osolenou. Když je měkká, opatrně ji rozebereme na kousky (nerozmícháme na kaši). Syrový žloutek třeme s olejem na majonézu, kterou okořeníme pepřem, osolíme, trochu přisladíme, okyselíme citronem a dodáme chuti hořčicí a worcesterem. Rybu s majonézou smícháme, okořeníme zelenou petrželkou a plníme do rajských jablek.

RAJSKÁ JABLKA S TEPLOU MASITOU NÁDIVKOU

16 rajských jablek, 40 dkg masa (dušené telecí, zbytky drůbeže, pečeně, šunka a pod.), 20 dkg rýže, 10 dkg másla, 1 velká cibule, 3 dkg čerstvých hub, sůl, pepř, citronová šťáva, 1 vejce.

Rajská jablka omyjeme, seřízneme jim vršek a opatrně je vydlabeme. Můžeme je uvnitř trochu osolit a pokapat citronem. Rýži udusíme do měkka. Maso udusíme nebo, jsou-li to zbytky pečení, je usekáme na drobno. Na tuku zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme masité zbytky, rýži, dušené houby, podle chuti koření, sůl. Nakonec do nádivky vmícháme 1—2 vejce. Touto směsí plníme opatrně vydlabaná rajská jablka, navrch je posypeme strouhaným sýrem, žemlí a položíme na ně kousek tuku. Pak je pokryjeme seříznutou čepičkou, srovnáme do ohnivzdorné misky nebo pekáče, vymazaného tukem, a dáme do trouby zapéci.

OPEČENÁ RAJSKÁ JABLKA S VEJCI

8 dkg anglické slaniny nebo tučného od šunky, 40 dkg rajských jablek, 4—6 vajec, 1 cibule, sůl, pepř, zelená petržel.

Na plátky nakrájenou slaninu opečeme na pánvi, přidáme plátky cibule a nakonec plátky rajských jablek. Jakmile šťáva vysmahne, rozklepneme vejce (volská oka) a každé okořeníme a osolíme. Zvolna pečeme, aby vejce stejnoměrně tuhla. Podáváme ozdobené zelenou petrželkou.

SALÁT Z RAJSKÝCH JABLEK

10—15 tvrdších rajských jablek, 1 menší cibule, 2—3 lžíce oleje, 2 lžíce octa nebo citronové šťávy, sůl.

Rajská jablka nakrájíme na plátky, posolíme, pokropíme octem a olejem. Vodu nedáváme, jablíčka pustí šťávu. Salát opatrně promícháme a posypeme usekanou cibulkou. Zálivku sníme se salátem.

ŘEDKVIČKA

Ředkvičky jíme především syrové, abychom dobře využili vitaminů B i C. Obsahují převážně zásadité soli (draslík, hořčík, vápník). Jejich štiplavá chuť podporuje chuť k jídlu i trávení. Když je dobře rozkousáme nebo jemně nakrouháme, jsou i dobře stravitelné. Jsou dobrým doplňkem k masu.

Ředkvičky kupujeme svěží, nezvadlé, jen takové jsou křehké. Podáváme je se solí nebo kouskem másla, nebo z nich upravujeme salát. Není-li na jaře jiná zelenina, můžeme ředkvičky i s mladými zelenými lístky podusit a podat je jako teplý pokrm.

SALÁT Z ŘEDKVIČEK

40 dkg ředkviček, 1 citron, 2 malé kostky cukru, sůl, lžíce oleje.

Ředkvičky jemně ustrouháme, zalijeme rozředěnou šťávou z citronu, kterou jsme osladili a mírně osolili. Salát pokapeme tukem a necháme proležet.

POMAZÁNKA Z ŘEDKVIČEK A SÝRA

30 dkg ředkviček, 10 dkg měkkého sýra, lžíce sekané pažitky, 10 dkg másla.

Ustrouhané ředkvičky zamícháme do čerstvého utřeného másla s měkkým sýrem (gervais, imperiál, tvaroh). Přidáme usekanou pažitku a trochu soli. Dobře se hodí dětem na chléb.

ŘEPA ČERVENÁ

Řepa má hojnost provitaminu A — karotinu — který je vázán na červené barvivo. Z nerostných látek obsahuje především zásadité soli sodíku a vápníku, také železo. V zimních měsících je oblíbeným salátem — syrová nebo vařená.

Nejlepší salát poskytuje řepa kulatá, s jemnou dužinou, sytě stejnoměrně vybarvená, neporušená, velikosti většího jablka.

KAŠE Z ČERVENÉ ŘEPY

$1/2$ kg červené řepy, 4 dkg strouhané housky, 5 dkg tuku, $1/4$ l mléka nebo smetany, 4 dkg tuku a 4 dkg housky.

Řepu uvaříme do měkka, sloupneme a umeleme na strojku. Na másle osmažíme strouhanou žemli, přidáme řepu, kaši osolíme a krátce podusíme. Přidáme mléko a podle chuti přisladíme a přikyselíme. Kaši z červené řepy narovnáme na mísu, ozdobíme smaženou houstičkou a podáváme jako příkrm k hovězí pečeni.

SALÁT Z ČERVENÉ ŘEPY VAŘENÉ

$1/2$ kg červené řepy, 10 dkg křenu, $1/2$ lžičky fenyklu, $1/2$ l zředěného octa, 5 dkg cukru, $1/2$ dkg soli.

Řepu dobře kartáčkem opereme, neokrajujeme však ani kořínky ani stonky, jen listy odstřihneme. Tím zabráníme, aby při vaření neunikala šťáva a nevyluhovalo se barvivo. Očištěnou řepu vložíme do vařící vody,

které má být dostatek. Vaříme ji podle velikosti a druhu asi 2 hodiny, je-li měkká, poznáme, když ji snadno propíchneme špejlí.

Řepu můžeme také upéci v troubě. Omyté kořeny klademe na čistý plech. Při pečení se řepa nevyluhuje, podrží krásnou barvu i cenné látky. Řepu oloupeme, nakrájíme na plátky o síle 5 mm a zaléváme mírně osoleným a přislazeným octem. Do salátu z červené řepy přidáváme strouhaný křen (lépe než na kolečka nakrájený, protože jej pak i s řepou sníme). Řepu kořeníme fenyklem nebo anýzem.

SALÁT ZE SYROVÉ ČERVENÉ ŘEPY

30 dkg řepy, 1 cibule, 3 dkg tuku nebo slaniny, pepř, sůl, cukr, lžíce citronové šťávy, 5 lžic jogurtu nebo řídkého tvarohu nebo gervais sýra.

Čistě omytou řepu nastrouháme na jemném struhadle. Na kostečky nakrájenou slaninu rozpustíme, na ní osmažíme cibuli a k řepě přidáme. Pak rozetřeme tvaroh nebo jogurt s trochou cukru, soli a citronovou šťávou a zamícháme do salátu. Jemně strouhanou řepu můžeme také podávat s olejovou majonézou (viz str. 183).

SALÁT HLÁVKOVÝ

Hlávkový salát má vynikající vlastnosti. Dodává zejména karotin (vitamin A), kterého dobře využijeme, jestliže salát připravujeme s tukem. Obsahuje i vitaminy B a C. Z nerostných látek má mnoho vápníku, železa i draslíku. Je lehce stravitelný, proto je dovolen i v dietetické kuchyni. Malým dětem jej podáváme ve formě šťávy neb kaše.

Pravý hlávkový salát tvoří pěkné uzavřené hlávky. Jarní, pařeništní salát má křehounké listy, kdežto salát letní a podzimní (polní) je už tužší a musíme často okrajové silné listy odkrojit. Nezahazujeme je, protože se dají upotřebit na přípravu dušeného pokrmu, podobně jako špenát, nebo je vyvaříme do polévky. Salát přenášíme i pereme opatrně, abychom nepřelámali listy. Před přípravou pečlivě prohlížíme list za listem, aby v něm nezůstal hmyz nebo písek. Nejlépe se salát pere, oddělíme-li každý list zvlášť. Salát má být dobře okapaný, než jej spojujeme se salátovou zálivkou. Do druhého dne udržíme salát čerstvý v mokrém papírovém pytlíku nebo řezem postavený do misky s vodou.

Zálivky děláme jen tolik, aby se se salátem snědla. Řídká zálivka na saláty není vhodná, vitamin C se vylouží do vody, která se nespotřebuje a vlastně vyleje.

HLÁVKOVÝ SALÁT S OLEJEM

2—3 hlávky salátu, $1/4$ l kyselé smetany, cukr, sůl, podle chuti ocet.

Ve vodě rozpustíme cukr se solí, pak přidáme ocet, nakonec olej. Dobře

rozmícháme a nalijeme na dobře vypraný, ostříkaný salát. Salát lehce promícháme.

HLÁVKOVÝ SALÁT SE SLANINOU

2—3 hlávky salátu, 1/8 l vody, 2 lžíce octa, 1 kostka cukru, sůl, asi 3 dkg slaniny.

Slaninu rozkrájíme na drobné kostičky a rozpustíme. Vypraný salát promícháme se zálivkou, a než jej podáváme, zalijeme jej teplým, ale ne horkým tukem.

HLÁVKOVÝ SALÁT S VAŘENOU MAJONÉZOU

2—3 hlávky salátu, 1 žloutek, 1 kávová lžička bramborové moučky, 3 dkg másla, sůl, lžíce octa, 1/4 l mléka.

Do mléka rozmícháme žloutek s moukou, sůl a ve vodní lázni umícháme hustou hladkou omáčku, ve které necháme rozpustit čerstvé máslo. Prochladlou omáčku naléváme na salát až na stole, protože v ní brzo vadne.

HLÁVKOVÝ SALÁT S KYSELOU SMETANOU

2—3 hlávky salátu, 1/4 l kyselé smetany, cukr, sůl, podle chuti ocet.

Smetanu okyselíme, osolíme a nalijeme na vypraný salát.

HLÁVKOVÝ SALÁT DUŠENÝ JAKO ŠPENÁT
(pro děti, když není špenát)

8 hlávek salátu, 4 dkg tuku a 3 dkg mouky na jíšku, lžíce jemné strouhanky, sůl, podle chuti i česnek.

Příliš vyspělý nebo přerostlý salát upotřebíme na dušený pokrm. Není-li na trhu dostatek špenátu, upravíme dětskou kašičku i z hlávkového salátu. Salát rozebereme na listy, dobře propereme. Vkládáme jej do mírně osolené vody, které dáme jen tolik, kolik jí spotřebujeme na rozředění jíšky. Podusíme 8—10 minut a protřeme sítem nebo usekáme. Z tuku a mouky uděláme světlou jíšku, podlijeme ji vývarem, povaříme a přidáme kaši ze salátových listů. Pokrm zahustíme strouhankou, pro chuť přidáme sůl, kdo rád, i stroužek rozetřeného česneku. Pro zjemnění dáváme žloutek.

ŠPENÁT

Špenát je výživný a lehce stravitelný. Syrový je dobrým zdrojem vitaminu C (syrový salát, šťáva) a vitaminů A i B. Z nerostných látek obsahuje především železo a draslík. Vápníku ze špenátu využívá lidský organismus špatně, proto do špenátu přidáváme mléko, které neutralisuje účinek kyseliny šťavelové. Sytě zelené listy obsahují rostlinné bílkoviny prvotřídní jakosti.

Pravý špenát má sytě zelené, svěží listy buď oválného, nebo zašpičatělého tvaru. Špenát nakupujeme jen svěží, neovadlý, přerostlý špenát je hořký.

Listy zbavíme stonků a kořínků a dobře vypereme v několika vodách. Je lepší, dát si vodu do dvou větších nádob a špenát opatrně přendávat z nádoby do nádoby než vodu slévat. Tak jej dokonale zbavíme písku. Nikdy špenát dlouho nemáčíme ve vodě.

ŠPENÁT VAŘENÝ

1 kg špenátu, 10 dkg másla, 4 dkg strouhanky.

Celé listy špenátu, jen kořínků zbavené, vaříme 5—8 minut v dostatečném množství osolené vody. Vaříme-li špenát v málo vodě, ztrácí jasnou barvu a hnědne. Z počátku nádobu nepřikrýváme. Nepřidáváme sodu — škodí vitaminům skupiny B. Vařený špenát scedíme, polejeme máslem a posypeme osmaženou žemličkou. Na tuto úpravu se hodí jen čerstvý, mladý špenát.

ŠPENÁT DUŠENÝ

1 kg syrového špenátu, (1/2 kg protlaku), 5 dkg tuku, 1/2 cibule, 1 dkg mouky, 1 žloutek, 1/8 l mléka.

Nejobvykleji připravujeme špenát dušený. Čistě opraný špenát krátce povaříme v dostatečném množství vody a když jsou listy měkké, scedíme, ale vodu slijeme zvlášť. Špenát usekáme, umeleme nebo protřeme žíněným sítem. Na tuku zpěníme drobně pokrájenou cibuli, zaprášíme ji moukou, podlijeme vodou ze špenátu a přidáme špenátový protlak. Špenát zjemňujeme mlékem, po případě ještě žloutkem. Pro větší biologickou hodnotu pokrmu přidáváme do dušeného špenátu před podáváním několik jemně umletých syrových lístků. Kdo rád, přidává i česnek.

ŠPENÁTOVÉ LÍVANEČKY

1/2 kg špenátu, 5 dkg másla, 2 žloutky, 3 dkg mouky, sůl, na špičku nože pečivového prášku, ze 2 bílků sníh.

Špenát povaříme 3—5 minut ve vodě, scedíme, umeleme na masovém strojku. Máslo rozšleháme se syrovými žloutky, přidáme sůl, koření, špenát a mouku. Dobře promícháme a nakonec přidáme pevný sníh z bílků. Těstíčko lijeme do vymaštěných důlků lívanečníku a malé lívanečky opékáme po obou stranách.

Podáváme je s bramborovou kaší nebo s novými brambory.

OMELETA SE SYROVÝM ŠPENÁTEM

4 vejce, 20 dkg syrového špenátu, 5 dkg tuku, sůl, 2 lžíce horké vody.

V míse na zadělávání šleháme žloutky se solí a 2 lžícemi horké vody. Pak přidáme sůl a dobře opraný, na drobno posekaný špenát. Z bílků, ke kterým jsme přidali 2 lžičky studené vody, ušleháme hodně pevný sníh, a

lehce vpravíme do žloutkové pěny. Omeletní pánev vymažeme tukem a z připraveného těsta na ní upečeme 2 omelety. Po upečení je přeložíme a ihned podáváme. Je to dobrá večeře pro děti nebo pěkný předkrm.

ŠPENÁTOVÝ PUDDING

1 kg špenátu, 2 žemle, $^1/_3$ l mléka, sůl, květ, 4 vejce, 5 dkg másla, 2 lžíce strouhanky.

Špenát povaříme a umeleme na masovém strojku. Žloutky našleháme do pěny, přidáme mlékem navlhčenou housku, sůl, špenát a nakonec pevný sníh z bílků. Těsto dáme do dobře vymaštěné, vysypané formy a vaříme ve vodní lázni $^3/_4$ hodiny. Pudding vyklopíme a podáváme zdobený smaženou strouhankou a politý máslem, bešamelovou nebo citronovou omáčkou (viz str. 179).

ŠPENÁT PEČENÝ V OHNIVZDORNÉ MISCE

1 kg špenátu, 3 dkg másla, 2 žloutky, 5 lžic sladké smetany, 7 dkg mouky, 7 dkg strouhaného sýra, sůl, pepř, muškátový oříšek, sníh ze 2 bílků.

Krátce podušený špenát necháme odkapat a jemně jej posekáme. Máslo třeme se žloutky, přidáme smetanu, mouku, sýr, koření, pak špenát a nakonec sníh. Směs naplníme do vymaštěné ohnivzdorné misky a nákyp pečeme $^1/_2$ hodiny.

PŘÍPRAVA ZMRAZENÉHO ŠPENÁTU

50 dkg špenátu, $1^1/_2$ dkg soli, 3 dkg tuku, 3 dkg mouky, 2 dkg cibule.

Špenát necháme po vyjmutí v pokojové teplotě asi hodinu, než jej rozkrojíme na 3—4 díly. Rozkrájíme cibulku, vložíme na tuk a po zrůžovění zasypeme moukou. Mouku necháme zasmahnout, přidáme rozdělený špenát, který roztáním ředí jíšku. Špenát dusíme podle potřeby asi 4—6 minut.

TOPINAMBURY

Topinambury jsou hlízy zvláštního druhu slunečnice, podobné bramborům. U nás jsou známé pod jménem „židovské brambory". Jsou barvy nažloutlé, starší jsou zbarveny do fialova. Jsou výživné, neboť obsahují hojně uhlohydrátů, ze zásaditých solí obsahují sodík a železo. Na rozdíl od bramborů neobsahují škrob, nýbrž insulin, hodí se proto pro diabetiky.

Topinambury kupujeme jen čerstvé, pak je za syrova oloupeme a můžeme je i syrové jíst. Chutnají jako lískové oříšky. V zimě, kdy je nedostatek čerstvé zeleniny, hodí se znamenitě ke chroupání.

TOPINAMBURY VAŘENÉ

8—12 topinamburů, sůl, ocet, 5 dkg másla, 2 dkg strouhané žemle

Omyté, oškrabané topinambury vkládáme do okyselené vařící vody a



77. Jemné perníčky (předpis str. 311) můžeme na vánoce pěkně vyzdobit.

78. Lístkové těsto: Tukový bochánek upravíme v plochý čtverec, který položíme na koso na vyválený čtverec závinového těsta. Rohy čtverce k sobě složíme, jako skládáme obálku. Čtverec obratíme švy k desce válu a lehce rozválíme na obdélník. Viz str. 313.





79. Obdélník složíme třikrát po délce a třikrát po šířce. Podrobný popis str. 313.

80. Z lístkového těsta děláme kremrole, šátečkové koláče, šátečky, taštičky a pod. Viz str. 315—7.



vaříme podle velikosti 20—30 minut. Podáváme je polité tukem a posypané osmaženou žemličkou.

VAŘENÉ TOPINAMBURY S RAJSKOU OMÁČKOU

16 menších topinamburů; na omáčku: 5 dkg tuku, 5 dkg mouky, 1 cibule, několik zrnek pepře, několik zrnek nového koření, 1 bobkový list, trocha tymiánu, kousek citronové kůry, 1/2 l polévky, 1 malá krabička rajského protlaku, 2 kostky cukru, sůl, trocha octa nebo citronové šťávy, několik lžic kyselé smetany.

Topinambury oloupáme, vložíme do okyselené vody, pak je přendáme do osolené vařící vody a uvaříme do měkka. Nakrájenou cibuli osmažíme na tuku, zasypeme moukou, upražíme tmavší jíšku. Podlijeme ji polévkou z kostí nebo vodou, přidáme všechno koření a dobře povaříme. Zahoustlou kořeněnou omáčku procedíme, přidáme rajský protlak, podle chuti cukr, sůl, ocet nebo citron. Nakonec do hotové omáčky vmícháme několik lžic smetany. Omáčku nalijeme na topinambury narovnané na míse a hned je podáváme.

TOPINAMBURY ZADĚLÁVANÉ

60 dkg topinamburů, 6 dkg tuku, 5 dkg mouky, sůl, pepř, citronová šťáva, šálek sladké smetany nebo mléka, 1 žloutek.

Topinambury uvaříme skoro do měkka. Z tuku a mouky upravíme bledou jíšku, podlijeme vodou nebo polévkou z kostí a svaříme na hustou, hladkou omáčku. Omáčku okoříme a dodáme jí chuti citronovou šťávou; před podáváním ji zlepšíme smetanou a žloutkem. Vložíme uvařené topinambury a necháme podusit.

TUŘÍN

Tuřín je zelenina levná, ale přitom ne bezcenná. Zásobuje nás především vápníkem, proto dáváme dětem chroupat plátky syrového tuřínu; musí to ovšem být sladký, máslový druh, nikoliv pálivý nebo dřevnatý kořen. Vitaminu C obsahuje více než ředkvičky.

Kořeny tuřínu před přípravou dobře odrhneme a po oloupání zkusíme, zdali nepálí. Jsou-li ostré, štiplavé chuti, je lépe, když nakrájený tuřín namočíme do studené vody a vodu několikrát vyměníme.

TUŘÍN VAŘENÝ

60 dkg tuřínu, 10 dkg tuku, 3 dkg strouhanky, sůl.

Dobrý, sladký tuřín oloupáme, nakrájíme na silnější, delší nudle a uvaříme v osolené vodě nebo polévce do měkka. Vařený tuřín poléváme tukem a sypeme strouhankou nebo jej podáváme s vařenou majonézou nebo holandskou omáčkou jako chřest (viz str. 182).

TUŘÍN DUŠENÝ

60 dkg oloupaného tuřínu, 10 dkg tuku, 5 dkg mouky, 2 kostky cukru, asi 1/8 l mléka nebo jogurtu, usekaný kopr, sůl.

Z tuřínu můžeme upravit dušený pokrm se sladkokyselou chutí, podobný zelí, nebo jej zaděláváme s mléčnou omáčkou. Oloupaný, na kostky nakrájený tuřín zalijeme vodou s octem a necháme chvíli odležet. Na polovině tuku upražíme cukr, přidáme tuřín, podlijeme vodou a dusíme do měkka. Pokrm zahustíme světlou jíškou, povaříme, okořeníme koprem nebo tlučeným zázvorem a zlepšíme sklenkou mléka, po případě i syrovým žloutkem.

TUŘÍN PEČENÝ

Oloupaný tuřín nakrájíme na plátky, srovnáme na vymaštěný plech, plátky posolíme, posypeme tlučeným kmínem a v troubě opékáme. Takto připravené tuřínové opečenky děti rády chroupají.

TYKEV (DÝNĚ, TUREK)

Ačkoliv plody tykví (podobné větší okurce) nejsou ani výživné, ani zvlášť biologicky hodnotné, jsou chutnou zeleninou v zimních měsících, kdy je nedostatek zeleniny. Tykve se dají dobře uchovat i přes vánoce.

Nejlepší chuť mají mladé, menší tykve, ne docela dozrálé. Prodávají se pod jménem „chřestové tykve". Jsou podlouhlého, válcovitého tvaru, barvy žlutavé, až zelenobílé. Velké oranžové tykve nazýváme „turek" a hodí se více k zavařování na kompot.

Dýni před přípravou dobře omyjeme, pak teprve rozkrojíme, vybereme jádra a měkkou dužninu. Pevné maso nakrájíme na pruhy, každý sloupneme a podle potřeby rozdělíme na menší kousky. Do nádivky nebo pomazánky tykve strouháme nebo jemně krouháme.

TYKEV DUŠENÁ

50 dkg tykve, 5 dkg tuku, 2 dkg mouky, sůl, asi 1/8 l mléka, 1 žloutek, usekaný kopr, citron.

Nakrájenou tykev dusíme na omastku se solí, a když je měkká, zaprášíme ji moukou, podlijeme a povaříme. Omáčku zlepšíme mlékem a žloutkem. Zadělávaný pokrm kořeníme koprem a zázvorem, po případě pokapeme citronem.

TYKEV SMAŽENÁ V TĚSTÍČKU

50 dkg očištěné tykve, 2 vejce, sůl, 10 dkg hladké mouky, 1/8 l mléka, 15 dkg tuku.

Tykev očistíme, zbavíme jader, nakrájíme na kolečka asi 3/4 cm silná. Z vejce, mléka a mouky uděláme těstíčko jako na kapání a osolíme. Kolečka namáčíme v těstíčku a smažíme v rozpáleném tuku. Podáváme s bramborovou kaší.

TYKEV PŘEPÉKANÁ

80 dkg oloupané, nakrájené tykve, 10 dkg másla, 5 dkg strouhaného parmezánu, 2 vejce, sůl, pepř, šálek sladké smetany nebo mléka.

Tykev nakrájíme na úhledné kousky, podlijeme osolenou vodou a dusíme do měkka. Misku nebo pekáček vymažeme máslem, tykev do něho naskládáme, posypeme hustě sýrem a po zapečení zalijeme smetanou, ve které jsme rozmíchali vejce. Povrch zdobíme usekanou zelenou petrželkou. Tykev zapečeme, až se na povrchu utvoří zlatá kůrka.

TYKEV PLNĚNÁ

2 malé tykve (velikosti okurky), 1/2 kg vepřového masa, 2 žemle, 1 cibule, 4 lžíce dušené rýže nebo trhaných krupek, 1 vejce, 10 dkg tuku, 1/4 l smetany nebo mléka, kávová lžička mouky, sůl, pepř, zelená petržel, citronová šťáva.

Mladé chřestové tykve oloupáme, po délce rozpůlíme a vnitřek vybereme. Tykve osolíme, opepříme a pokapeme citronem. Na polovině tuku osmažíme nakrájenou cibuli, přidáme mleté syrové nebo zbytky vařeného nebo pečeného masa, mleté máčené žemle, přidáme sůl, koření a dušenou rýži nebo krupky. Připravené půlky tykví naplníme nádivkou. Narovnáme je do vymazaného pekáčku nebo do ohnivzdorné misky, podlijeme a dáme do trouby zapéci. Jakmile tykve změknou, podlijeme je smetanou zahuštěnou moukou a ještě chvíli dopečeme.

TYKEV DUŠENÁ NA CIBULCE S VEJCI

25 dkg tykve, 2 vejce, 4 dkg tuku, 2 dkg cibule, sůl.

Cibulku zpěníme na tuku, vložíme na ni na kostečky nakrájenou tykev, osolíme a dusíme do měkka. Potom zalijeme vajíčky.

ZELÍ Z TYKVE

20 dkg tykve, 4 dkg tuku, 6 dkg cibule, 4 dkg mouky; na zásmažku: 4 dkg slaniny a 2 dkg mouky, 1/10 l vody, ocet, sůl, kmín.

Na tuku zpěníme cibuli, přidáme na nudličky nakrájenou tykev, kmín, sůl a dusíme asi 5 minut. Zaprášíme, zalijeme asi polovinou vody. Slaninu rozškvaříme, přidáme mouku, uděláme světlou zásmažku, přidáme k tykvi, okyselíme, zalijeme zbývající vodou a povaříme asi 2 minuty.

TYKEV ZAPEČENÁ S MASEM (MUSAKA)

35 dkg očištěné tykve, 35 dkg telecího masa, 10 dkg tuku, 15 dkg cibule, 2 vejce, 5 dkg mouky, 12 dkg tuku, sůl.

Na tuku zpěníme cibuli, přidáme na kostky nakrájené maso, osolíme, udusíme do změknutí. Měkké maso umeleme. Tykev nakrájíme na kolečka

asi $^3/_4$ cm silná, osolíme, obalíme ve vejci a mouce a osmažíme. Do vymazaného pekáčku dáme vrstvu osmažené tykve, vrstvu mletého dušeného masa a opět vrstvu tykve. Tak postupujeme střídavě, vrchní vrstva musí být tykev. Dáme zapéci do vyhřáté trouby asi na 20 minut.

SALÁT Z TYKVE

10 dkg tykve, sůl, ocet, voda, olej, 2 g cukru.

Tykev oloupáme, nakrájíme na tenké plátky jako okurku, osolíme a zalijeme octovou zálivkou.

ZELÍ

Zelí je zdravá a biologicky velmi cenná zelenina. Vedle vitaminů skupiny B obsahuje především protikurdějový vitamin C, který se v zelí udržuje i po vaření, byť i ve zmenšeném množství. Je tedy zelí v zimních měsících u nás nejlepším zdrojem vitaminu C. Z nerostných látek obsahuje zelí vápník, hořčík, draslík i dost železa. Bílé zelí je na vápník bohatší než červené.

Zelí tvoří pevné, tvrdé hlávky. Pěstuje se ve dvou odrůdách — bílé a červené. Bílé zelí se uchovává na zimu nakrouhané a posypané solí a kmínem. Mléčným kvašením se cukry v zelenině obsažené promění na kyselinu mléčnou, která zelí konservuje na delší dobu. Naložené zelí je aromatické, kyselé, navinulé chuti. Kupujeme-li kvašené zelí v obchodě, kupujeme je do čisté nádoby, protože lák je nejcennější součástí zelí.

Hlávkové čerstvé zelí má mít tvrdou, pevnou hlávku. Pereme a čistíme je vcelku, ne až po nakrouhání. Zelí nespařujeme — čpavých látek je zbavíme, vaříme-li nebo dusíme-li je z počátku nepřikryté.

ZELÍ VAŘENÉ

1 hlávka zelí, sůl, 10 dkg másla, strouhanka.

Čerstvou hlávku zelí uvaříme a podáváme politou tukem jako chřest nebo kapustu. Zelí vaříme rozčtvrcené v osolené, vařící vodě asi 7—10 minut, nádobu chvíli nepřikrýváme, aby čpavé látky vyprchaly. Uvařené sypeme strouhanou houskou a poléváme máslem.

HLÁVKOVÉ ZELÍ DUŠENÉ

Předpis na české zelí:

1 hlávka zelí (60 dkg), 10 dkg tuku (nejlépe sádla), 1 cibule, lžička kmínu, sůl, 2 kostky cukru, šťáva z 1 citronu nebo trocha octa, $^1/_2$ lžičky mouky.

Předpis na moravské zelí:

1 hlávka zelí, 8—10 dkg tuku, 3—5 dkg mouky, 1 cibule, kmín, sůl, 4 kostky cukru, asi 6 lžic octa.

Zelí nakrouháme a dusíme podlité vodou z počátku odkryté, aby čpavé látky vyprchaly, pak teprve přidáme tuk a cibuli. Jinak tuk pohltí nepříjemný pach a zelí ztrácí na chuti. Zelí udusíme na omastku do měkka a pak mu jen dodáme chuti a malounko zaprášíme moukou. Připravujeme-li zelí po moravsku, zahustíme je jíškou. Zelí nakrouháme, podlijeme a dusíme do měkka. Na tuku zpěníme cibuli, zasypeme moukou, osmažíme a podlijeme vodou ze zelí. Přidáme do dušeného zelí, osolíme, osladíme a okyselíme podle chuti a dusíme, až je zelí kašovité, chuti silně nasládlé. Do tohoto zelí přidáváme při dušení i nakyslá jablka. Dušené zelí podáváme jako přílohu k masům nebo bramborovým a jiným pokrmům.

DUŠENÉ KYSELÉ ZELÍ

$^1/_2$ kg zelí i s lákem, 6 dkg sádla, 3 dkg mouky, 1 cibule, kmín, 1—2 kostky cukru, sůl, podle chuti citronová šťáva, bílé víno nebo ocet, je-li málo kyselé.

Kyselé zelí překrájíme, pak dáme dusit na zpěněnou cibulku. Měkké zaprášíme moukou, podle chuti přisladíme a okyselíme.

SALÁT Z HLÁVKOVÉHO ZELÍ

40 dkg jemně nakrouhaného syrového zelí, sůl, usekaná cibule, kmín; zálivka: $^1/_8$ litru vody, lžíce oleje, 2 kostky cukru, trochu citronové šťávy nebo 2 lžíce octa.

Nakrouhané zelí necháme přejít var, vodu slijeme, zelí promícháme se solí, tlučeným kmínem a usekanou cibulí a zalijeme zálivkou s olejem. Necháme hodinu proležet. Místo oleje můžeme dát škvařenou slaninu nebo husí sádlo. Salát připravujeme z bílého nebo z červeného zelí.

SALÁT Z KYSELÉHO ZELÍ

$^1/_2$ kg kyselého zelí, 1 cibule, 2 sladkokyselé okurky, tlučený kmín, sůl, na omáčku trochu oleje, 2 kostky cukru, po případě z 1 citronu šťáva.

Kyselé zelí nakrájíme na drobné kousky, přidáme na drobno usekanou cibuli, okurky a vše promícháme omáčkou, připravenou z láku, okyseleného citronem, s trochou cukru, soli a oleje. Dobrou přísadou do salátu je i drobně pokrájené jablko.

ZELNÉ LISTY PLNĚNÉ MASEM

Menší hlávka zelí (asi 75 dkg), 40 dkg vepřového masa, 5 dkg dušených krupek, 1 vejce, 1 cibule, 10 dkg tuku, sůl, pepř, květ, zázvor.

Zelnou hlávku rozebereme na jednotlivé listy, odstraníme košťál a silná žebra skrojíme. Listy podlijeme slanou vařící vodou a necháme je chvíli povařit. Maso jemně umeleme na strojku, přidáme dušené kroupy, osmaženou cibuli, sůl a koření. Nádivku rozdělíme do listů, stočíme je a narovnáme do vymaštěného pekáčku. Za občasného podlévání polévkou upečeme balenky v troubě.

ZELNÉ KARBANÁTKY

1/2 hlávky zelí, 1 vejce, 2 vuřty, 3 dkg tuku nebo nakrájeného špeku, strouhanka na zahuštění, 15 dkg tuku.

Nakrájené zelí udusíme na tuku se solí do měkka, občas je podléváme vodou. Dušené zelí jemně posekáme, přidáme nakrájené vuřty, sůl, pro spojení vejce a tolik strouhanky, abychom mohli utvořit ploché karbanátky. Obalíme je v mouce a opékáme na tuku.

ZELÍ DUŠENÉ S TĚSTOVINAMI

1 hlávka zelí (60 dkg), 1 cibule, 10 dkg tuku, sůl, kmín, 30 dkg širokých nudlí nebo těstovinových kolínek nebo flíčků.

Zelí nakrouháme, podlijeme slanou vodou a asi 10 minut podusíme. Pak je scedíme a necháme dobře odkapat. Na tuku osmažíme nakrájenou cibulku, přidáme scezené zelí a dusíme do měkka. Osolíme, malounko opepříme, okořeníme tlučeným kmínem. Zelí dusíme bez podlévání, a když je měkké, přidáme scezené vařené těstoviny. Pokrm dusíme dál na tuku. Je to dobré a syté jídlo.

POKRMY Z MÍCHANÉ ZELENINY

ZELENINOVÝ PUDDING

Asi 60 dkg zeleniny (půl květáku, 1 mrkev, 1/2 malé kapusty, 2 pórky, usekaná zelená petržel, lžíce zeleného hrášku), 5 dkg čerstvých hub, 3 vejce, 10 dkg šunky, uzeniny nebo zbytků masa, 3 dkg strouhaného sýra, 3 dkg tuku a hrst strouhanky na vymazání a vysypání formy, 5 dkg másla na polití.

Zeleninu ovaříme ve slané vodě, které pak použijeme na polévku. Zvlášť odusíme houby. Žloutky dobře rozšleháme, přidáme na kostečky nakrájenou zeleninu, nakrájené maso, strouhaný sýr a nakonec z bílků tuhý sníh. Do vymazané, dobře vysypané formy dáme směs, formu uzavřeme a pudding vaříme 1 hodinu ve vodě (správné vaření puddingů: viz str. 383). Nemáme-li formu, naplníme směs do namočeného, vyždímaného ubrousku, který volně nad těstem zavážeme a zavěsíme na vařečku, položenou přes hrnek s vařící vodou (viz obr. na str. 267 a 268).

ZELENINOVÝ NÁKYP PEČENÝ

20 dkg syrových brambor, 50 dkg vařené zeleniny (květák nebo chřest, zelený hrášek, mrkev, brukev), 10 dkg čerstvých hub, 10 dkg másla, 10 dkg šunky nebo uzeného masa, 1 vejce, sůl, 2 lžíce strouhaného sýra, 1/4 l mléka nebo smetany.

Zeleninu ovaříme ve slané vodě (květák, hrášek) nebo ji nakrájíme na nudličky a podusíme na tuku (brukev, mrkev, houby). Brambory též ovaříme. Do ohnivzdorné misky klademe vždy vrstvu zeleniny, vrstvu brambor,

zasypáváme sekaným masem a kropíme tukem. Vše zalijeme smetanou, do které jsme rozkvedlali lžíci mouky a vejce. Nákyp pečeme 3/4 hodiny v troubě.

ZELENINOVÝ NÁKYP S RÝŽÍ NEBO KRUPKAMI

10 dkg dušené rýže, 50 dkg vařené zeleniny (chřest, květák, hrášek), 10 dkg dušených, čerstvých hub, 2 vejce, 3 dkg strouhaného sýra, 10 dkg šunky nebo pečeného masa, 10 dkg tuku, sůl.

Zeleninu krátce ovaříme ve slané vodě, houby udusíme na tuku, rýži udusíme do poloměkka. Uvařenou rýži promícháme se žloutky a strouhaným sýrem, přidáme sekané maso, na drobno krájenou zeleninu a nakonec z bílků tuhý sníh. Hmotu vložíme do dobře vymazané, vysypané ohnivzdorné misky a pečeme v troubě asi 3/4 hodiny. ákyp podáváme politý máslem.

ZELENINOVÉ SMAŽENKY

1/2 kg míchané zeleniny (hrášek, květák, mrkev, brukev), 2 vejce dovnitř, 1 vejce na obalování, 1/8 l kyselé smetany, sůl, podle potřeby strouhané housky, 4 dkg tuku na dušení, 20 dkg tuku na smažení, mouku a strouhané housky na obalení.

Květák ovaříme ve slané vodě, ostatní zeleninu jemně nakrájíme a na másle podusíme. Do zeleniny přidáme smetanu, ve které jsme rozšlehali vejce. Přidáme i sůl a tolik strouhanky, aby se daly tvořit menší placičky nebo krokety. Obalíme je v mouce, ve vejci, strouhance a usmažíme

ZELENINOVÉ SMAŽENKY ÚSPORNĚJŠÍ

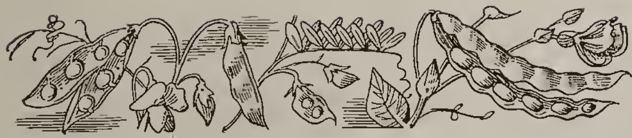
1/2 kg míchané zeleniny, 3 dkg tuku a 3 dkg mouky na jíšku, 1/4 l mléka, 1 vejce, strouhanka, 20 dkg tuku.

Z tuku a mouky uděláme světlou jíšku, zalijeme ji asi šálkem mléka, aby vznikla hladká, hustá kaše. Osolíme ji, přidáme 1 vejce, usekanou zeleninu a podle potřeby strouhanou housku. Z hmoty děláme placičky, které obalujeme v mouce, vejci a strouhance a smažíme na omastku.

ZELENINOVÝ SALÁT S MAJONÉZOU (NA CHLEBÍČKY NEBO K STUDENÉMU MASU)

10 dkg mrkve, 10 dkg celeru, 3 dkg petržele, 10 dkg hrášku, 15 dkg fazolek, 1 květák, 5 dkg jablek; majonéza: 2 žloutky, 1/4 l oleje, sůl, na hrot nože cukru, z 1/2 citronu šťáva, 2—3 lžíce studené vody k rozředění majonézy, 1/4 menší ustrouhané cibule, worcester.

Zeleninu ovaříme ve slané vodě, které pak použijeme na polévku. Část celeru můžeme přidat syrovou, hrášek necháváme rovněž syrový. Jablka nakrájíme na kostečky, květák rozebereme na růžičky, fazolky překrájíme na menší kousky a kořenovou zeleninu nakrájíme na kostečky nebo nudličky. Salát promícháme třenou majonézou (viz str. 184).



B. Šmoková:

LUŠTĚNINY

Luštěniny by si zasloužily, aby se staly významnou složkou v naší stravě. Obsahují hojně škrobu a v suchých semenech nejvíce rostlinných bílkovin vůbec, dosti nerostných látek, na př. vápníku, fosforu a železa. Bílkoviny luštěnin jsou bohužel biologicky nejméně hodnotné, neúplné, proto je doplňujeme masem, vejci nebo mlékem. Pro buničinu, kterou luštěniny obsahují ve větším množství než obiloviny, jsou dosti těžko stravitelné a využitelné. Proto je lidem s citlivým trvávicím ústrojím a dětem podáváme lisované nebo mleté. Škrob v luštěninách potřebuje delší dobu k nabobtnání než škrob obilovin. Abychom je nemuseli dlouho vařit, namáčíme je do čisté vody. Před namáčením je přebereme a opereme. Sodu k namáčení a vaření luštěnin nepřidáváme, protože se jí ničí některé vitaminy skupiny B. Aby luštěniny dostatečně nabobtnaly, musí být namočeny aspoň 12 hodin. Aby nepřišly nazmar nerostné a jiné látky, které se při namáčení do vody vyluhovaly, vaříme luštěniny v téže vodě, ve které byly namočeny.

Vody nedáváme mnoho a vaříme je zvolna, aby se neuvařily „přes zrno". Sůl přidáváme k luštěninám, až když se dovářejí. Kdybychom přidali sůl hned na začátku varu, utvořila by se ve slupce neprovařitelná vrstva a luštěniny by zůstaly uvnitř tvrdé.

Vařivost luštěnin a jejich chutnost se řídí stářím luštěnin. Luštěniny mají být lesklé, zrnka mají být stejně velká, čistá a nenahlodaná.

Sojové boby obsahují velmi značné množství bílkovin, méně škrobu, zato hojně solí i vitaminů B. Odtučněné sojové moučky, která má přes 40% bílkovin, používá se jako přídavku do rozmanitých jídel nebo jako záměnné látky za vejce.

LUŠTĚNINY VAŘENÉ

30 dkg hrachu nebo čočky nebo fazolí, sůl, 8 dkg škvarků, 8 dkg sádla, 5 dkg cibulky na čočku.

Luštěniny přebereme, opereme a namočíme do vody. Druhý den je v téže vodě dáme vařit. Vody nesmí být mnoho, luštěniny smějí být vodou jen zatopeny. Doba varu se řídí stářím a druhem luštěnin, je asi 1—2 hodiny. Nevaříme je příliš prudkým varem, aby se neuvařily přes zrno. Teprve měkké

luštěniny osolíme, omastíme, po případě promícháme se škvarky. Na čočku dáváme osmaženou cibulku.

HRACHOVÁ NEBO FAZOLOVÁ KAŠE

30 dkg hrachu nebo fazolí, sůl, 3 dkg sádla na jíšku, 2 dkg mouky, 1/8 l mléka, 5 dkg sádla nebo slaniny, 3 dkg cibule.

Luštěniny přebereme, opereme a namočíme přes noc do studené vody. Žlutý loupaný hrách nemusíme máčet, rychle se uvaří a snadno se rozváří. Uvařené umeleme na masovém strojku nebo prolisujeme sítem, zahustíme světlou žlutou jíškou, rozředěnou mlékem (úprava jíšky: viz str. 20), osolíme a 5 minut podusíme. Luštěninovou kaši omastíme a posypeme osmaženou cibulkou.

Podáváme s vajíčkem, upraveným jako volské oko nebo uvařeným na tvrdo nebo s uzeným masem nebo uzeninou s okurkou nebo salátem.

HRÁCH A KROUPY

20 dkg hrachu, 20 dkg krup, sůl, 15 dkg škvarků, 8 dkg sádla, 3 dkg cibulky.

Přebraný, vypraný, namočený hrách uvaříme do měkka. Kroupy přebereme, vypereme ve studené vodě, namočíme ve studené vodě, dáme do hrnku, zalijeme vařící vodou, osolíme a vaříme do měkka (vaření krup: viz str. 256). Uvařený hrách a kroupy smícháme, omastíme, smícháme se škvarky, polijeme osmaženou cibulkou a podáváme s uzeným masem nebo uzeninou a kyselou okurkou.

HRACHOVÉ KARBANÁTKY

20 dkg hrachu, sůl, pepř, majoránka, 10 dkg uzeného masa nebo salámu, 10 dkg uvařených brambor, 1 vejce, 6 dkg strouhanky; 1 vejce, 1 bílek, 10 dkg strouhanky na obalení; 15 dkg sádla na škvaření.

Čistý namočený hrách uvaříme a prolisujeme, do kaše přidáme ustrouhaný brambor, koření, sůl, vejce a strouhanky tolik, aby se daly tvořit karbanátky. Zamícháme usekané uzené maso. Hmota nesmí být však příliš hustá. Na prkénku posypaném strouhankou uděláme karbanátky (placičky velké 5 cm, vysoké 1 cm), potřeme je rozšlehaným vajíčkem nebo jen bílkem, obalíme ve strouhance a smažíme na každé straně 3—4 minuty.

Podáváme je se špenátem nebo salátem z kyselého zelí.

ČOČKA NA KYSELO

30 dkg čočky, sůl, 6 dkg sádla, 2 dkg mouky, 3 dkg cibulky, ocet. Přebranou čočku opereme a namočíme do studené vody. Druhý den ji v téže vodě uvaříme do měkka. Z poloviny sádla a mouky usmažíme světležlutou

jíšku, přidáme ji k čočce, je-li třeba podlijeme ji trochou vody, ale nesmí být příliš řídká. Čočku okyselíme a omastíme.

Podáváme se sázenými nebo na tvrdo vařenými vejci nebo s uzeninou a kyselou okurkou.

FAZOLE NA PAPRICE

30 dkg fazolí, 6 dkg másla, 3 dkg cibule, sůl, sladká paprika, 1/4 l vody, 1/8 l kyselé smetany.

Fazole přebereme, opereme a namočíme do studené vody. Druhý den je uvaříme do měkka. Na másle zpěníme cibulku, přidáme papriku, necháme ji zpěnit, přisypeme mouku a usmažíme asi 2 minuty. Potom ji zalijeme 1/4 l vody, necháme 15 minut povařit, přidáme fazole a nakonec přilijeme rozkvedlanou smetanu.

PUČÁLKA

Namočíme hrách a ponecháme ve vodě tak dlouho, až vyrazí klíčky. Pak ho na omastku rychle opražíme. Podáváme sladký nebo slaný. Je to pokrm velmi hodnotný, neboť naklíčením nabudou semena hrachu vzácných vlastností rostlin živých. Stoupne v nich značně obsah látek ochranných a dokonce se obohatí i o protikurdějový vitamin C, který jinak suchým luštěninám chybí.

FAZOLOVÝ SALÁT

30 dkg fazolí, 2 lžíce oleje, 3 dkg cibule, sůl, ocet.

Přebrané, vyprané fazolky namočíme do studené vody. Druhý den je uvaříme do měkka. Uvařené necháme okapat. Osolíme, přikapeme ocet, přidáme jemně usekanou cibulku, po případě usekanou zelenou petržel.



B. Šmoková:

HOUBY

Houby sice obsahují určité množství bílkovin a uhlovodanů, dosti nerostných solí a některé druhy karotinu (provitamin A), vitaminy skupiny B a dokonce i stopy vitaminu D, ale všech těchto látek se v těle špatně využívá pro hojnost nestravitelné buničiny a chitinových vláken.

Houby jsou důležité obsahem vonných a chuťových látek, které napomáhají vyměšování trávicích šťáv. Proto mají houby význam spíše jako pochutina a koříme jimi pokrmy. Výživnou hodnotu hub, které podáváme jako samostatný pokrm, zvyšujeme vejci, kyselým mlékem, smetanou, brambory, těstovinami nebo obilovinami.

Upravujeme jen takové houby, které bezpečně známe, nikdy houby staré, rozměklé a zapařené, i když jsou to jedlé druhy. Čerstvě sebrané houby nikdy nenecháváme v sáčku nebo na hromadě. Vždy je musíme ihned očistit, nožičku nakrojíme a rozprostřeme, aby se nezapařily. Houby upravujeme pokud možno čerstvé, dusíme je nebo konservujeme.

Stravitelnost hub zvyšujeme rozkrájením, osolením a okyselením. Aby žaludek nebyl po požití hub příliš přetížen, nepodáváme jich mnoho najednou a příliš je nemastíme. Zbylý houbový pokrm můžeme i znovu ohřívat, bylo-li k jeho přípravě použito hub jedlých druhů, tvrdých, nerozměklých a nezapařených a nerozložil-li se připravený pokrm nevhodným uložením v teplém prostředí.

DUŠENÉ HOUBY

1/2 kg hub, sůl, kmín, 3 dkg cibule, 4 dkg másla.

Na úpravu se hodí všechny druhy jedlých tvrdých hub. Houby očistíme, opereme a rozkrájíme na kousky. Na másle zpěníme cibuli, přidáme kmín, houby a sůl a dusíme 10—15 minut.

HOUBY NA SMETANĚ

Houby dusíme jako v předešlém předpisu a zahustíme je 2 dkg mouky, rozmíchané v 1/8 l kyselé smetany.

HOUBY S VEJCI

1/2 kg hub, sůl, 4 dkg másla, 2 vejce.

Na úpravu se hodí mimo ryzce všechny druhy jedlých hub. Houby očistí-

me, opereme a nakrájíme na kousky, vložíme je do rendlíku, osolíme a dusíme tak dlouho, až se voda vydusí. Potom přidáme tuk, houby na něm chvilku podusíme, přilijeme rozšlehaná vejce, která necháme za stálého míchání zhoustnout.

HOUBY S TĚSTOVINAMI (viz str. 262)

HOUBOVÉ KARBANÁTKY NEBO KROKETKY

½ kg hub, 4 dkg másla na dušení, 3 dkg cibule, sůl, pepř, 15 dkg žemlí na krájení, ⅛ l mléka, 1—2 vejce, 8 dkg strouhanky, zelená petržel, 8 dkg strouhanky na obalení, 15 dkg sádla na smažení.

Očištěné houby opereme, nakrájíme na malé kousky. Vložíme na zpěněnou cibulku, a když se všechna voda vydusí, osolíme je, přidáme v mléce namočenou, dobře rozmačkanou žemli, vejce, usekanou zelenou petrželku a podle potřeby strouhanku. Na prkénko, posypané strouhankou, klademe stejné kousky, utvoříme z nich buď placičky, nebo válečky a usmažíme do červena.

SMAŽENÉ HOUBY

½ kg hub, 3 vejce, 5 dkg mouky, 15 dkg strouhanky, sůl, 15 dkg tuku na smažení.

Na úpravu se hodí velké hřiby, kozáci, smrže, kloboučky žampionů. Tvrdé houby očistíme, opereme a osušíme. Potom je nakrájíme na plátky asi ½ cm silné. Osolíme, obalíme v mouce, rozšlehaném vejci a strouhance. Také je můžeme namáčet v těstíčku jako na pařížské řízky (viz str. 98). Smažíme je po obou stranách do růžova.

ŽAMPIONY VE ŽLOUTKOVÉ OMÁČCE

½ kg žampionů, sůl, citronová šťáva, 3 dkg másla, ½ dkg mouky, 3 žloutky, zelená petržel, 2 dkg čerstvého másla, ½ l vody nebo hovězí polévky.

Žampiony vypereme, kořínky odřízneme, hlavičky sloupneme a nakrájíme na silnější plátky. Vložíme je na máslo, osolíme a pokapeme citronovou šťávou. Po 5 minutách dušení je zaprášíme moukou, přilijeme polévku nebo vodu a houby necháme dusit 10 minut. Potom šťávu slijeme, rozšleháme do ní žloutky, přidáme houby a znovu prohřejeme. Nakonec přidáme usekanou zelenou petržel a kousek čerstvého másla. Je-li třeba, přikapeme ještě trochu citronové šťávy. Podáváme s brambory nebo s rýží.

HOUBOVÝ GULÁŠ

½ kg hub, sůl, sladká paprika, 2 rajská jablíčka, 4 zelené papriky, 4 dkg sádla, 10 dkg cibule.

Na sádle zpěníme na kroužky nakrájenou cibuli, přidáme sladkou papriku, očištěné, oprané houby, na proužky nakrájenou zelenou papriku a na čtvrtky rozkrájená rajčata. Společně vše dusíme ¼ hodiny. Ke guláši můžeme také přidat nakrájené telecí maso a společně dusit. Dusíme pokud možno bez přilévání vody.

HOUBOVÉ HAŠÉ

½ kg hub, 4 dkg másla, sůl, kmín, ½ l mléka, 15 dkg žemlí, 2—3 vejce, asi 10 dkg strouhanky, 2 dkg másla na pekáč.

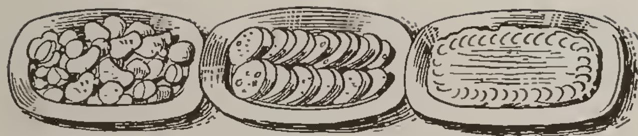
Očištěné, oprané a rozkrájené houby dusíme na másle do měkka. Žemle rozkrájené na plátky zalijeme mlékem a necháme namočené ½ hodiny. Potom k nim přidáme udušené houby, vejce a sůl. Podle potřeby zahustíme strouhankou. Hmota nesmí být příliš řídká. Dobře vše rozmícháme a nalijeme do pekáče na rozpálený omastek. Pečeme ve vyhřáté troubě asi půl hodiny.

Podáváme se salátem a bramborami nebo s rajskou omáčkou.

HOUBY V OCTĚ

1 kg hub, ¼ l vody, 1/16 l octa, celý pepř, nové koření, 1 malý bobkový list, hořčičné semínko, 1 kávová lžička cukru, sůl.

Očištěné houby povaříme 3 minuty v osolené vodě. Čistou vodu, ocet, sůl, pepř, nové koření, bobkový list svaříme a necháme vychladnout. Povařené, vychladlé houby narovnáme do sklenic, prosypeme je hořčičným semínkem a zalijeme vychladlým procezeným octovým zálivem. Sklenice převážeme dvojitým pergamenovým papírem, a chceme-li je uchovat delší dobu, sterilujeme je 20 minut při 90° C. K houbám můžeme přidat v osolené vodě povařenou zeleninu nebo jenom cibuli. Ze zeleniny dáváme: mrkev, květák, celer, zelené papriky a cibuli.



M. Klimentová, B. Šmoková:

POKRMY Z MOUKY A OBILOVIN

Důležitou součástí naší denní stravy jsou pokrmy z obilovin a z výrobků z nich připravených. Chléb, pečivo a moučníky jsou v naší stravě nejvydatnějším zdrojem uhlovodanů — škrobu rostlinného, z něhož čerpáme potřebnou energii pro svalový výkon, děti a mládež pak i růstovou.

V obilných zrnech nejsou živiny rozloženy stejnoměrně. Slupka obsahuje nejvíce buničiny a nerostných solí, zvláště vápníku, fosforu, hořčíku a železa, vrstva pod slupkou a klíček zase nejvíce bílkovin, tuků a vitaminů skupiny B. Vnitřek zrna obsahuje vlastně jenom škrob. Biologická hodnota obilného výrobku závisí na tom, kolik z těchto vrstev do něho přejde, když se zrno zpracovává a vymílá. Při nízkém stupni vymílání dostaneme mouku bílou, sice trvanlivou a vhodnou k pečení, ale biologicky málo hodnotnou, jednostrannou, neboť obsahuje prakticky jen škrob. Kdežto výrobky z celého zrna nebo na vysoké procento vymletá tmavá mouka je biologicky mnohem hodnotnější svým obsahem vitaminů skupiny B, nerostných látek i dosti hodnotných bílkovin, i když je tíže stravitelná pro obsah buničiny, hůře se z ní peče a není tak trvanlivá jako bílá mouka. Totéž platí i o vločkách, zejména ovesných, a páperech, připravených z různých druhů obilí.

Neméně důležitou je i otázka chleba a bílého pečiva. S hlediska zdravotního dáváme ve výživě přednost tmavému chlebu před bílým pšeničným chlebem. Zvlášť vhodný je tmavý samožitný chléb, neboť vedle škrobu poskytuje i nerostné látky (zvláště železo) a především vitaminy skupiny B. Proto při pravidelném požívání se může uplatnit jako potravina ochranná. Obsah těchto biologicky hodnotných látek není u žitného zrna tak závislý na stupni vymílání jako u pšenice.

Bílé pšeničné pečivo je vlastně potravinou jednostrannou, sytí jen škrobem; nemá ochranných látek. I buničiny má málo. Je proto sice lehčeji stravitelné, ale při stálém požívání vytváří nejen náchylnost k zácpě, ale i k zubnímu kazu.

Proto musíme v našem jídelním lístku účelně střídat chléb a bílé pečivo a přitom dávat přednost samožitnému, tmavému chlebu i tmavším druhům mouky.

Výživnost pečiva a moučníků nezávisí však jen na základních surovinách, z nichž bylo pečivo vyrobeno, ale i na tom, zda jsou moučné výrobky podávány v takovém stavu, abychom je mohli zpracovat v našem trávicím ústrojí. To znamená: jak je moučník upečen, jak je nakypřen atd.

Naše česká kuchyně je známá bohatým výběrem nejrůznějších moučníků. Je však nejen nutno, aby moučníky byly správně připraveny, to jest aby byly chutné a stravitelné, ale je i důležité, aby byly účelně zařazovány do našeho jídelního lístku.

MOUKA A JEJÍ DRUHY

Rozdrcením obilného zrna ve mlýnech získáváme mouku. Podle druhu suroviny rozeznáváme mouku:

pšeničnou, světlé, nažloutlé barvy, typické vůně i chuti;

žitnou, barvy s odstínem do šeda, zvláštní kořenné vůně, nasládlé chuti, na omak hodně hladké;

ječnou, tmavší žluté barvy, zvláštní, slabě nahořklé chuti.

Pšeničná mouka výše vymletá není tak vhodná k pečení, ale zato je biologicky hodnotná. Níže vymílaná mouka je světlejší, dobře se z ní peče, pro výživu je však méně hodnotná. Ale i při stejném vymílání mají mouky z různé suroviny odchylné zabarvení a různé chemické složení. Ani mouka z jednoho mlýna nemá vždy tytéž vlastnosti. Mouka není potravina, která přichází ve standardní jakosti a hospodyně musí předpisy na moučníky a pečivo často přizpůsobovat novému druhu mouky.

JAK POZNÁME DOBROU MOUKU

Tmavší *barva* mouky je znakem mouky vysoko vymleté.

Jemnost mletí poznáme, rozetřeme-li mouku mezi prsty. Omakem zjistíme, zda jde o mouku hrubou, polohrubou nebo hladkou. Dobrou *chuť* mouky poznáme, ochutnáme-li špetku mouky na špičce jazyka. Zdravá pšeničná mouka chutná po škrobu, žitná je nasládlá. Přílišná sladkost je znakem mouky z přerostlého obilí. Nakysle chutná mouka z obilí vlhkého nebo zapařeného, žluklou chuť má mouka, která byla špatně skladována (v teple, vlhku). Je-li mouka nahořklá nebo palčivá, může to být způsobeno příměsí plevele.

Čichem poznáme, byla-li mouka dobře uskladněna. Zdravá mouka má neurčitý pach, vadná má pach nažluklý, nakyslý, zatuchlý nebo až plesnivý.

Posuzovat mouku jen smyslovými zkouškami nestačí. Pečivost je určena množstvím a jakostí lepku. Lepek jsou bílkoviny obsažené v moučném jádru zrna. Lepek má tu vlastnost, že přidáním tekutiny bobtná, to jest vpíjí tekutinu a pevně ji váže. Na tom, kolik tekutiny přijme, závisí velikost výrobku. Na pružnosti, pevnosti a tažnosti lepku záleží vzhled, objem i chuť pečiva.

JAK MOUKU USKLADŇUJUME

Mouka snadno přijímá vlhkost i cizí pachy. Musí být proto skladována ve vzdušných, suchých spížích nebo skladištích. Pytle mouky nesmějí nikdy stát přímo na podlaze, ale na dřevěném roštu, a nesmějí být opírány přímo o zeď. Mouka musí být čas od času prosívána a větrána.

Je-li mouka skladována ve vlhku, zatuchne a má pak nepříjemný, hnilobný pach. Nevhodným uskladněním v teple mouka žlukne. Je hořká, páchne a tento pach se neztratí ani pečením.

Nevětráme-li mouku a nepřesíváme-li ji, usnadníme líhnutí moučných červů i molů. Odstraníme je jen častým provětráváním a přesíváním zásob. Mouku máme prohlížet každé tři týdny, poněvadž je to doba, kterou moučný mol potřebuje k svému vývinu.

Mouka stárne, vysychá a ztrácí na pečivosti. Proto takovou mícháme s moukou čerstvou.

Zcela čerstvá mouka má mnoho vlhkosti a při pečení působí brouskovitost pečiva. Pomáháme si dobrým provzdušením i prosíváním mouky před zaděláváním.

V domácnostech uskladňujeme mouku:

Na venkově v dřevěných truhlách, dobře utěsněných, aby byla chráněna před škůdci. K truhlám musí mít zespodu přístup vzduch.

Malé zásoby v městských špížích máme v plátěných pytlících, v suchu a chladu. V papírových pytlících mouku nenecháváme, protože se často protrhnou a mouky se mnoho vyplýtvá.

OBILOVINY

KROUPY, TRHANÉ KRUPKY

se vyrábějí z ječmene a v kuchyni se jich používá na úpravu šlemových polévek, na zavářky a velmi často z nich upravujeme příkrmy nebo samostatné pokrmy.

KROUPY A KRUPKY VAŘENÉ

30 dkg krup, 1 l vody, sůl, 4 dkg sádla, 4 dkg cibule.

Před úpravou kroupy vypereme a na několik hodin namočíme do studené vody. Potom je osolíme a v téže vodě uvaříme. Vody musí být dvakrát tolik co krup nebo krupek; aby se nepřipálily, vaříme je s kouskem tuku a na mírném ohni.

Uvařené kroupy mastíme sádlem nebo je též podáváme s osmaženou cibulkou. V této úpravě je podáváme jako příkrm k uzenému masu nebo k uzenině.



81. Ze zbytků lístkového těsta vyvalujeme oválky zvané „krachle". Viz předpis na str. 315.

82. Připravujeme-li žloutkové řezy, předpis str. 316, krájíme z těsta užší pruhy, které napicháme před pečením vidličkou, aby se netvořily puchýře.





83. Paštičky z lístkového těsta str. 316; vykrajujeme kulatou formičkou koláčky a stejně veliké kroužky, které vždy dva na sobě lepíme bílkem na kolečka.



84. Pálené těsto, viz předpis str. 319. Po vysypání mouky do vařící se vody s tukem odtáhneme nádobu na kraj plotny a těsto mícháme, až je hladké.

KROUPY S KRVÍ

30 dkg krup, 1 l vody, sůl, 1/2 l vepřové krve, 6 dkg sádla, 4 dkg cibule, kmín, pepř, majoránka, česnek.

Předem namočené kroupy uvaříme bez přidání tuku. Na omaštěné kroupy by krev nepřilnula. Uvařené, vychladlé kroupy polijeme procezenou krví a dobře je promícháme. Teprve potom přidáme osmaženou cibulku a koření, a kroupy dáme na pekáč do trouby dusit, až krev ztmaví a srazí se. Podáváme je s kyselým zelím nebo kyselou okurkou.

DUŠENÉ KRUPKY

30 dkg krupek, 3/4 l vody, sůl, 5 dkg sádla, 3 dkg cibule.

Krupky dobře vypereme ve studené vodě a necháme na cedníku okapat. Na rendlíku osmažíme do světlerůžova cibulku, vložíme na ni krupky a krátce je opražíme. Potom je osolíme, zalijeme vodou a dáme do trouby přikryté dusit. Podáváme je jako příkrm místo rýže.

Do udušených krupek můžeme zamíchat 20 dkg dušeného masa (vepřové, skopové, telecí nebo játra), 25 dkg hub podušených na kmíně (krupky s houbami) nebo je posypeme 5 dkg strouhaného sýra (krupky se sýrem).

KUBA S HOUBAMI

30 dkg krupek, 3/4 l vody, sůl, 6 dkg sádla, 1/2 dkg sušených hub, kmín, česnek, pepř.

Krupky udusíme jako v předešlém předpise. Sušené houby vypereme a namočíme na 1 hodinu do studené vody. Potom vodu scedíme, houby usekáme a podusíme se solí a kmínem 1/4 hodiny. Podušené houby přidáme s kořením do krupek. Vše dáme do vymaštěného pekáče, na povrchu omastíme a dáme do trouby na 20 minut zapéci.

KRUPKY S VEJCI

25 dkg krupek, sůl, 3/4 l vody, 5 dkg sádla, 3 dkg cibulky, 3 vejce.

Krupky udusíme a měkké dáme na zpěněnou cibulku podusit. Potom přilijeme rozšlehaná vejce a na mírném ohni mícháme tak dlouho, až se vejce srazí. Podáváme se salátem nebo kyselou okurkou. Přidáme-li jemně sekané nebo mleté maso, používáme krupek též jako náplně do paprik, rajských jablek a různých závitků.

RÝŽE

Rýže je velmi lehce stravitelná, a proto se hodí na úpravu dietních a dětských pokrmů.

Můžeme ji dávat jako zavářku do polévek, jako příkrm i jako základ různých slaných i sladkých pokrmů.

Na 1 osobu počítáme 5—7 dkg rýže na příkrm, na samostatný pokrm 8—10 dkg.

DUŠENÁ RÝŽE

Základní předpis:

30 dkg rýže, sůl, ³/₄ l vody, 3 dkg sádla, 3 dkg cibule, 1 hřebíček.

Před úpravou rýži přebereme, odstraníme neoloupaná zrnečka a nečistotu, a rýži ve studené vodě vypereme.

Potom ji podusíme na tuku, osolíme, přidáme cibuli vcelku se zapíchnutým hřebíčkem a rýži zalijeme vařící vodou tolik, aby sahala 2 prsty nad rýži.

Nebo rýži dáme do vařící, osolené vody 3 minuty povařit. Povařenou rýži scedíme (vývaru použijeme do zahuštěné polévky) a dáme na zpěněnou cibulku podusit. Potom rýži osolíme, zalijeme vařící vodou, která musí rýži o dva prsty přesahovat. Nádobu přikryjeme pokličkou a necháme na mírném ohni nebo v troubě dusit asi 20 minut. Abychom rýži během dušení nerozmíchali na kaši, nesmíme jí při dušení míchat, jen protřásat, a přiléváme-li vodu, tedy jen vařící, aby se rýže nepřestala vařit. Jen tak dosáhneme, aby se zrnečka od sebe dobře oddělovala.

Podáváme-li rýži jako příkrm, upěchujeme ji do naběračky vypláchnuté vodou a vyklopíme ji na talíř.

Obměny:

- *Rýže s masem.* Do udušené rýže zamícháme 40 dkg uzeného nebo skopového masa.
- *Rýže s houbami.* 30 dkg udušených hub a 30 dkg uvařeného, na růžičky rozebraného květáku.
- *Rýže se sýrem.* 10 dkg strouhaného sýra.

RISOTTO (viz str. 92)

RÝŽE SE ZELENINOU

30 dkg rýže, sůl, 6 zelených paprik, 8 rajských jablíček, 8 dkg másla nebo tuku, 5 dkg cibule.

Zelené paprikové lusky opereme, zbavíme zrneček a nakrájíme na proužky. Očištěná rajská jablíčka nakrájíme na plátky a spolu s paprikami podusíme na zpěněné cibuli asi 10 minut. Potom vše promícháme s udušenou rýží.

RÝŽOVÉ SMAŽENKY

30 dkg rýže, sůl, 2 dkg tuku, ³/₄ l vody, 3 dkg strouhaného sýra, 2 dkg tuku, 1 lžíce mouky, ¹/₈ l mléka, 10 dkg strouhanky, 15 dkg tuku na smažení.

Rýži udusíme a přidáme k ní strouhaný sýr. Na másle necháme zbělet mouku, rozvaříme ji s mlékem na hustý krém, který zamícháme do rýže. Lžicí vykrajujeme z rýže kousky, ze kterých na prkénku, posypaném strouhanou houskou, utvoříme válečky. Můžeme je ještě obalit ve vejci a znovu ve strouhané housce. Krokety smažíme v rozpáleném tuku do růžova.

RÝŽOVÁ KAŠE (SLADKÁ)

25 dkg rýže, ¹/₄ l vody, ¹/₂ l mléka, sůl, 10 dkg cukru, 6 dkg másla, skořice nebo kakao.

Opranou a přebranou rýži nasypeme do vařící, osolené vody a vaříme na mírném ohni 5 minut, potom přilijeme mléko a rýži dovaříme (celkem asi 25 minut). Když je rýže měkká, přimícháme k ní lžíci cukru, dáme ji na mísu, polijeme rozpáleným máslem a posypeme cukrem a skořicí nebo kakaem. Podáváme také s malinovou šťávou nebo kompotem.

JÁHLY

Jáhly jsou prosné obilky. Mimo uhlovodany obsahují značné procento bílkovin a tuku. Tuk a bílkoviny způsobují, že jáhly snadno žluknou a hořknou.

Z jahel můžeme upravovat slané i sladké pokrmy, hodí se i jako zavářka do zeleninové polévky.

Před úpravou jáhly opereme, 2× spaříme vařící vodou, aby pokrm, který z nich připravíme, nechutnal hořce.

JÁHLOVÁ KAŠE

25 dkg jahel, ¹/₂ l mléka, sůl, 3 dkg sádla, 5 dkg škvarků nebo 5 dkg másla, 2 dkg cukru, skořice.

Jáhly opereme, 2× spaříme vařící vodou. Dobře je vždy ve vodě promícháme a scedíme. Potom na ně nalijeme vařící mléko, přidáme sůl, malý kousek omastku a jáhly na mírném ohni uvaříme do měkka. Jsou-li jáhly ještě tvrdé a mléko se už vyvařilo, přilijeme ještě trochu vařícího mléka. Podáváme-li jáhly jako slaný příkrm, promícháme je se škvarky a polijeme sádlem.

Upravujeme-li je jako sladký pokrm, poléváme je máslem a sypeme cukrem a skořicí.

Při dovaření můžeme do jahel přidat předem namočené sušené švestky.

JÁHLOVÉ ŠKUBÁNKY

Z uvařených jahel vykrajujeme lžicí, namočenou v horkém sádle nebo másle, noky, které poléváme osmaženou cibulkou a podáváme se salátem nebo je poléváme máslem a podáváme s kompotem.

JAHELNÍK (viz nákypy, str. 380)

JÁHLY SE ZELÍM

25 dkg jahel, sůl, 1/2 l mléka, 3 dkg másla, 35 dkg hlávkového zelí, 3 dkg másla, sůl do zelí.

Hlávkové zelí nakrájíme na jemné nudličky a dáme na máslo podusit. Potom je mírně podlijeme a dusíme skoro do měkka. Jáhly vaříme v osoleném mléce, měkké smícháme se zelím a dáme do trouby na chvili zapéci.

OVESNÉ VLOČKY

Ovesné vločky obsahují vedle uhlohydrátů ze všech obilovin nejvíce bílkovin a tuku. Obsahují vitaminy skupiny B a lecithin, který je důležitý pro výživu nervů. Z nerostných látek obsahují fosfor, vápník, síru a železo.

Z ovesných vloček vaříme výživné kaše, polévky, slané i sladké příkrmy, používáme jich k nastavování různých pokrmů. Ovesné vločky se snadno rozvářejí a jsou důležitou součástí dětské a dietní stravy.

OVESNÁ KAŠE

Slaná: 20 dkg ovesných vloček, sůl, 1 1/4 l vody, 6 dkg sádla, 4 dkg cibulky, zelená petrželka.

Sladká: 20 dkg ovesných vloček, sůl, 1 1/4 l vody nebo mléka, 2 dkg másla na vaření, 1/2 dkg cukru na vaření, 4 dkg másla na polití, 4 dkg cukru na posypání.

Ovesné vločky dáme do osolené tekutiny, do které přidáme i malý kousek tuku. Za stálého míchání je vaříme 25—30 minut. Vaříme-li kaši sladkou, přidáme k vločkám při dovaření špetku cukru. Uvařenou kaši omastíme. Na slanou dáváme osmaženou cibulku, na sladkou máslo a cukr. Sladkou kaši můžeme též polit několika lžícemi sladké smetany a podat s čerstvým ovocem nebo sypanou skořicovým nebo vanilkovým cukrem.

OVESNÉ VLOČKY S VAJÍČKY

20 dkg ovesných vloček, 1 1/4 l vody, sůl, 5 dkg sádla, 4 dkg cibule, 2 až 3 vejce.

Ovesné vločky krátce povaříme. Na tuku necháme zpěnit cibulku, přidáme ovesné vločky, rozšlehaná vejce a na mírném ohni mícháme, až vejce zhoustnou.

KARBANÁTKY Z OVESNÝCH VLOČEK

15 dkg ovesných vloček, sůl, 1/2 l vody, 2 dkg tuku nebo slaniny, 4 dkg cibule, 1 vejce, česnek, pepř, 10 dkg strouhané housky, 10 dkg tuku na smažení.

Ovesné vločky vaříme v osolené vodě 5 minut. Do vychladlých přidáme vejce, koření, se solí utřený česnek, osmaženou cibulku, a je-li potřeba, lžíci strouhané housky. Na prkénko posypané strouhanou houskou klademe hromádky kaše, které obalujeme ve strouhané housce, a nožem zakulatíme karbanátky. Nebo z kaše utvoříme malé šišky (krokety). Smažíme je po obou stranách do růžova. Do karbanátků můžeme zamíchat sekané uzené maso nebo salám nebo čerstvé maso sekané, na kmíně podušené, po případě sušené houby nebo sušené droždí.

TĚSTOVINY

Těstoviny dáváme jako zavářku do polévek, jako chutný příkrm k pečeným nebo dušeným masům nebo z nich upravujeme samostatné pokrmy. Spojujeme je pak buď se zeleninou, nebo s houbami, masem, vejci, tvarohem nebo sýrem.

Základní přípravy:

mouka — hrubá nebo dobrá mouka hladká, dáváme-li do těsta dostatek vajec;
vejce — čerstvá nebo naložená;
tekutina — voda.

Vaření těstovin:

Na 35 dkg těstovin dáme do hrnku nejméně 4 l vody a 5 dkg soli. Když se voda prudce vaří, přisypeme těstoviny a ihned je zamícháme, aby se nepřichytily na dno hrnku. Čerstvé těstoviny vaříme 4—5 minut. Kupované těstoviny 8—20 minut, podle druhu těstovin. Uvařené těstoviny ochutnáme, jsou-li provařené, přecedíme, omastíme a dobře promícháme, aby se neslepily.

Na příkrm k masu nebo zeleninám počítáme pro 1 osobu 6—8 dkg těstovin. Upravujeme-li je jako samostatný pokrm, 10 dkg.

DOMÁCÍ TĚSTOVINY

● *Základní předpis:*

● 35 dkg hrubé mouky, 1/8 l vody, 2 vejce.

Do hrnečku rozbijeme vejce, přidáme vodu a vpracujeme tolik mouky, aby těstíčko bylo husté jako na kapání. Těstíčko přilijeme do prosáté mouky a vypracujeme tuhé těsto. Tekutina se tak po válu nerozlévá a rychle se pracuje. Pracujeme dlaněmi tak dlouho, až je těsto lesklé a nechytá se válu. Nudlové těsto nesolíme, aby placky nevlhly. Vypracované rozdělíme na tři díly, ze kterých uděláme kulaté bochánky, které přikryjeme utěrkou a necháme 1/2 hodiny odpočinout. Každý rozválíme a dáme na utěrku schnout. Síla placek se řídí druhem těstovin, které budeme chtít dělat. Placky obrá-

tíme několikrát, aby se osušovaly stejnoměrně po obou stranách. Nesušíme je na kamnech, okoraly by a uvnitř by zůstaly měkké. Placky nesmějí též přeschnout, protože by se při krájení drobily. Nemůžeme-li je ihned krájet, přikryjeme je utěrkou nebo, když jsou proschlé, položíme na sebe a přikryjeme. Usušené placky krájíme ostrým, rovným, tenkým nožem.

● ŠIROKÉ NUDLE

Těsto vyvalujeme 1 mm silné. Uschlé placky rozkrojíme na polovinu, obě půlky položíme na sebe a nakrájíme z nich pruhy 3 cm široké. Pruhy poskládáme na sebe a krájíme nudle široké 5 mm.

● PROVÁZKOVÉ NUDLE (POUŽÍVÁME JICH JAKO SPAGHETTŮ)

Placky vyválíme na 2 mm silně, a když oschnou, rozkrájíme je na pruhy široké 5 cm. Z pruhů na sebe poskládaných krájíme 2 mm široké nudle, které vaříme asi 8 minut.

● ČTVEREČKY — FLÍČKY

Placky vyválíme 1 mm silné a suché stáčíme do válečku 5 cm širokého a nakrájíme malé čtverečky.

TĚSTOVINY JAKO PŘÍKRM

35 dkg těstovin, sůl, 3 l vody na vaření, 5 dkg tuku.

Z těstovin se na příkrm hodí: široké nudle, kolínka, spaghetti, makarony, strouhání.

Podáváme-li těstoviny k masu, promastíme je sádlem nebo slaninou. K jemným masům a k zeleninám je mastíme máslem.

TĚSTOVINY S KRUPICÍ NEBO STROUHANOU HOUSKOU

35 dkg těstovin, 3 l vody na vaření, sůl, 6 dkg krupice, 5 dkg másla.

Na úpravu se hodí široké nudle nebo čtverečky.

Na rozehřáté máslo dáme krupici nebo strouhanou housku a opražíme ji do světlerůžova.

Těstoviny uvaříme v osolené vodě, procedíme je, necháme okapat a promícháme s upraženou krupicí nebo smaženou strouhanou houskou. Hodí se jako příkrm k masu.

TĚSTOVINY S HŘÍBKY

35 dkg těstovin, ½ kg hub (hříbky, křemenáče, klouzky), sůl, kmín, 5 dkg másla.

Na úpravu se hodí široké nudle, čtverečky, spaghetti, makaronetty, rýže.

Do uvařených těstovin zamícháme rozkrájené, na kmíně udušené houby (houby: viz str. 251).

TĚSTOVINY SE ŠPENÁTEM

35 dkg těstovin, 35 dkg syrového špenátu, 5 dkg másla, 2 dkg cibule, sůl.

Na úpravu se hodí široké nudle, flíčky, silnější polévkové nudle.

Do uvařených těstovin zamícháme uvařený, umletý a na cibulce podušený špenát (špenát: viz str. 238).

TĚSTOVINY S RAJSKÝM PROTLAKEM

35 dkg těstovin, 7 dkg oleje, 1 velká cibule, 5 dkg sýra, 4 lžíce rajského protlaku, 2 lžíce vody, sůl, 4—5 dkg strouhaného sýra.

Těstoviny (hodí se zejména spaghetti nebo silnější polévkové nudle) uvaříme do měkka. Na oleji podusíme jemně pokrájenou cibuli, přidáme protlak, 2 lžíce vody, sůl a dusíme asi 7 minut. Potom přimícháme strouhaný sýr, omáčku prohřejeme a nalijeme na těstoviny. Můžeme též přidat tlučený pepř a na povrchu ještě posypat strouhaným sýrem.

TĚSTOVINY SE STROUHANÝM SÝREM

35 dkg těstovin, 8 dkg másla, 8 dkg strouhaného sýra (ementál, eidam, parmezán).

Na úpravu se hodí makarony, spaghetti, makaronetty; nejchutnější jsou silnější polévkové nudle.

Uvařené těstoviny omastíme máslem a posypeme strouhaným sýrem v silné vrstvě.

TĚSTOVINY S VEJCI A SÝREM

35 dkg těstovin, 8 dkg másla, 3 vejce, sůl, 5 dkg strouhaného sýra.

Na úpravu se hodí nejlépe spaghetti nebo silnější polévkové nudle.

Na rozpuštěné máslo dáme uvařené okapané těstoviny, chvilku je opékáme a potom přidáme osolená, rozšlehaná vejce; na mírném ohni mícháme, až se vejce srazí. Nudle s vejci posypeme strouhaným sýrem a podáváme se salátem.

ZAPEČENÉ TĚSTOVINY

35 dkg těstovin, 30 dkg masa (uzené, salám nebo maso pečené) nebo 20 dkg květáku a 10 dkg hrášku, 3 vejce, ¼ l mléka, sůl, 8 dkg másla nebo slaniny.

Na úpravu se hodí široké nudle nebo flíčky.

Uvařené těstoviny promastíme, smícháme s uvařeným nebo upečeným usekaným masem nebo květákem a hráškem. Dáme do vymaštěného pekáče a v troubě pečeme asi ½ hodiny. Při mírném zapečení zalijeme mlékem s rozkvedlanými vajíčky.

TĚSTOVINOVÁ RÝŽE JAKO PŘÍKRM

35 dkg těstovinové rýže, sůl, 3 l vody na vaření, 5 dkg sádla, másla nebo slaniny, 1 menší cibule.

Těstovinovou rýži dáme do osolené vařící vody a vaříme 4 minuty. Potom ji scedíme, necháme okapat a vložíme na pokrájenou, zpěněnou cibulku; dusíme ji do měkka.

TĚSTOVINOVÁ RÝŽE SE SKOPOVÝM MASEM

30 dkg těstovinové rýže, sůl, 3 l vody, 4 dkg slaniny, 3 dkg cibule, 30 dkg skopového masa (přední), paprika, 4 dkg strouhaného sýra, rajský protlak na polití.

Slaninu nakrájíme na kostečky a necháme ji rozpustit. Potom na ní zpěníme cibulku, přidáme papriku, a když se lehce opraží, přidáme na malé kostečky nakrájené maso, které dusíme za občasného podlévání vodou asi 1½ hodiny. Když je maso měkké, necháme šťávu hodně vydusit a přimícháme uvařenou, okapanou těstovinovou rýži. Ve vodě namočenou naběračkou nabereme rýži s masem, dobře stlačíme a vyklopíme na hodně nahřátý talíř. Polijeme hustým rajským protlakem nebo rajskou omáčkou a posypeme strouhaným sýrem.

PUDDING NEBO NÁKYP Z TĚSTOVIN

20 dkg těstovin, 2½ l vody na vaření, sůl, 5 dkg tuku, 15 dkg salámu nebo uzeného masa, 2—3 žloutky, ze 3 bílků sníh.

Na úpravu se hodí makaronetty, kolínka nebo široké nudle.

Těstoviny uvaříme v osolené vodě. Necháme je okapat a k horkým přimícháme tuk. Do prochladlých přidáme na malé kostečky nakrájený salám, po případě zelený hrášek, žloutky a z bílků tuhý sníh. Hmotu dáme do vymazané, strouhanou houskou vysypané puddingové formy a vaříme ve vodní lázni (viz str. 383) ¾ hodiny. Můžeme jej též péci na pekáčku v troubě ¾ hodiny. Upečený podáváme s dušenou zeleninou nebo salátem.

TRHANEC Z NUDLÍ

25 dkg jemných polévkových nudlí, 1 l mléka, sůl, 1 vejce, 10 dkg tuku na opékání.

Mléko osolíme a do vařícího nasypeme nudle. Uvaříme je do měkka. Do hotových hustých nudlí přidáme vejce a část jich rozetřeme na vymaštěnou pánev, opečeme je po obou stranách do růžova. Vidličkou je roztrháme a podáváme se salátem nebo jako moučník se šťávou.

SMAŽENKY Z TĚSTOVIN

30 dkg širokých nudlí, flíčků nebo silnějších polévkových nudlí, 3 l vody, sůl, 1—2 vejce na obalování, 8 dkg tuku na smažení.

Nudle uvaříme v osolené vodě do měkka. Přecedíme je bez proplachování, dáme do čtverhranné, rovné misy ve vrstvě asi 2 cm. Zatížíme je prkénkem a necháme do druhého dne. Potom je vyklopíme a nakrájíme na úhledné čtverečky. Každý čtvereček obalíme v rozšlehaném vejci a ve strouhané housce. Smažíme je po všech stranách do růžova a podáváme je k zelenině nebo jako moučník s ovocnou šťávou.

STROUHÁNÍ Z NUDLOVÉHO TĚSTA JAKO PŘÍKRM

30 dkg hrubé mouky, 1 vejce, ⅛ l vody, 5 dkg másla nebo sádla.

Do prosáté mouky dáme vejce a vodu, a vypracujeme hodně tuhé těsto. Potom je ustrouháme na struhadle s velkými ctvory (na zeleninu) a necháme rozprostřené na válu usušit, nejlépe do druhého dne. Nejprve strouhání na tuku mírně opražíme, potom je zalijeme vařící vodou nebo polévkou, aby sahala na prst vysoko nad strouhání, a na mírném ohni na okraji plotny nebo v troubě udusíme bez míchání do měkka.

KNEDLÍKY A NOKY

Nejoblíbenějším pokrmem v české kuchyni jsou houskové knedlíky. Dobře udělaný houskový knedlík musí být kyprý a neovařený. Jeho zdar je závislý především na hustotě a dobrém vypracování těsta, na dobré mouce a na správném uvaření knedlíku.

Základní součásti:

mouka — musí být hrubá; používáme-li mouky hrubé, smíchané s hladkou, přidáváme kypřicí prostředky a dáváme více žemlí;

vejce — buď celá, nebo dáváme jen žloutky, když chceme ušetřit bílky; bílky necháváme na obalování řízků nebo na bílkové moučniky;

tekutina — k zadělávání můžeme vzít mléko, sodovku nebo vodu;

kypřicí prostředky — přidáváme, šetříme-li vejce nebo nepoužíváme-li na knedliky jen hrubé mouky. Může to být droždí, kterého dáváme ¼ dkg na ½ kg mouky, nebo pečivový prášek. Na ¼ kg mouky dáváme na špičku kulatého nože pečivového prášku;

žemle — nedáváme do těsta příliš staré, nejlépe jen den nebo dva dny. Používáme-li žemlí starších, musíme je přidávat do vláčnějšího těsta a necháme déle stát. Žemle můžeme před přidáním do těsta osmažit na kousku tuku, ale dáváme je jen vychladlé. Na knedlíky z ½ kg mouky dáváme 20 až 25 dkg žemlí;

soli — dáváme na ½ kg mouky rovnou kávovou lžičku. Také vodu, ve které knedlíky vaříme, musíme osolit.

Vaření knedlíků:

Na vaření knedlíků používáme větší, nízké nádoby, abychom mohli dát dostatečně velké množství vody. Vložené knedlíky musí ve vodě volně plavat. Při vaření knedlíky nabudou, a je-li jich v nádobě příliš mnoho, ztrácejí kyprost nebo osliznou.

Vodu na vaření solíme a dbáme, aby se prudce vařila. Protože se voda po vložení knedlíků zchladí, přiklopíme nádobu pokličkou a udržujeme prudký oheň, aby co nejdříve přišla opět do varu. Knedlíky na začátku varu podebereme lehce vařečkou, aby se nepřichytly na dno. I když je u předpisů udána doba varu, přesvědčíme se vždy, zda je pokrm správně uvařen. Nesmí být nedovařený, ani převařený. Knedlíky nebo noky rozkrojíme nebo roztrhneme vidličkou. Je-li knedlík nebo nok uvnitř mazlavý a jinak zbarven než okraj, musíme vařit o chvilku déle. Uvařené knedlíky vyndáváme dírkovanou naběračkou, dvěma talířky nebo masovou vidličkou. Ihned po vyjmutí je rozkrájíme nebo propícháme, nebo dvěma vidličkami natrhneme a omastíme, aby se neslepily. Velké knedlíky ihned krájíme na plátky ostrým, tenkým nožem, kraječem nebo nití (viz kresba: str. 268). Po uvaření je dáváme do nahřáté mísy nebo do pařáku. Jemné knedlíky nebo noky z řídkého těsta vaříme v ubrousku. Ubrousek namočíme do studené vody, dobře vyždímáme, dáme do kulaté misky a nalijeme do něho těsto (viz obr. 267). Ubrousek zavážeme jednou hned nad těstem, po druhé o 1½ cm výše. Konce ubrousku zavážeme na vařečku položenou přes hrnek s vařící vodou. Kdybychom ubrousek převázali jen hned nad těstem, nemohl by knedlík nebo nok nabývat. Příliš volně uvázaný by se rozvařil. Velký knedlík v ubrousku vaříme ¾—1 hodinu (doba je uvedená u předpisů). V polovině varu rozvážeme vázání nad samým knedlíkem, knedlík obrátíme a dovaříme. Při vaření dbáme, aby byl knedlík ve vodě stále potopen a nedoléhal na dno. Uvařený knedlík opatrně z ubrousku vybalíme a nití nakrájíme na plátky (obr. na str. 268).

HOUSKOVÝ KNEDLÍK — ZÁKLADNÍ PŘEDPIS

Bez kypřidla:

½ kg hrubé mouky, rovná kávová lžička soli, 2 žloutky, ⅜ l mléka, 20 dkg žemlí.

S pečivovým práškem:

½ kg hrubé mouky, sůl, 1 žloutek, ⅜ l mléka, na špičku kulatého nože pečivového prášku, 20 dkg žemlí.

S droždím:

½ kg hrubé mouky, sůl, 1 žloutek, ¼—⅜ l mléka, kousek droždí veliký jako hrášek, 20 dkg žemlí.

Do mísy prosijeme mouku; používáme-li na zkypření knedlíku droždí, rozdrobíme je jemně do mouky. V tekutině rozkvedláme žloutky a rozpustíme sůl a zaděláme jí hodně vláčné těsto, které vypracováváme tak dlouho, až je těsto lesklé, dělá puchýře, které praskají, a nechytá se vařečky. Těsto poprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme odpočinout. Odpočívá-li knedlík alespoň jednu hodinu, je chutnější. Používáme-li na zkypření pečivového prášku, promísíme jej s trochou mouky a vpracujeme do odpočinutého těsta. Před zavářením přimícháme na kostičky nakrájené, po případě osmažené žemle.

KNEDLÍK SE SOJOVOU MOUKOU

45 dkg hrubé mouky, 5 dkg sojové mouky, sůl, 1 žloutek, ¼ l mléka, 20 dkg žemlí.

Knedlíky pracujeme a vaříme stejně jako knedlíky pouze z pšeničné mouky.

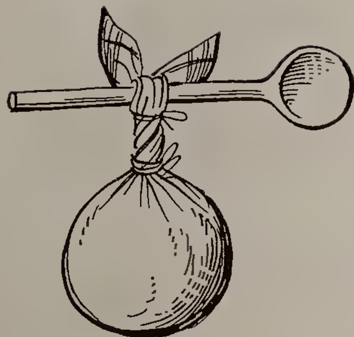
TŘENÝ KNEDLÍK

14 dkg tuku nebo másla, 4 žloutky, necelý ¼ l mléka, ½ kg hrubé mouky, 20 dkg žemlí, 3 dkg tuku na osmažení, sůl, ze 4 bílků sníh.

Tuk utřeme do pěny. Přidáváme jeden žloutek po druhém a každý dobře zatřeme. Je-li tuk příliš tuhý, mísu mírně nahřejeme, aby změkl a nechal se lépe napěnit. Do mléka rozpustíme sůl a přidáváme je střídavě s moukou do utřené hmoty. Mléko nesmí být příliš studené, aby se tuk nesrážel. Do těsta vmícháme osmaženou, na kostky nakrájenou a vychladlou housku a nakonec zlehka vmícháme z bílků tuhý sníh. Těsto vaříme ve vlhkém ubrousku. Abychom udrželi kulatý tvar knedlíku, vložíme ubrousek do misky nebo na cedník. Ubrousek zavážeme (viz obr. na str. 268) a zavěsíme na vařečku. Vaříme jej 1 hodinu (vaření knedlíku: viz str. 266). Uvařený nakrájíme nití na plátky. Tento knedlík se hodí zejména k pečeni s přírodní šťávou.



Těsto na jemný knedlík nalijeme do ubrousku, který jsme položili do cedníku, aby knedlík uchoval kulatý tvar. Viz podrobný popis na str. 266.



Knedlík v ubrousku převážeme jednou hned nad těstem, po druhé o kousek výše. Po chvilce vaření, když knedlík nabude, rozvážeme dolejší provázek a necháme dále vařit.



Jemný knedlík rozkrojíme na půlku a každou půli pak dále krájíme nití na plátky.

JEMNÝ HOUSKOVÝ KNEDLÍK

½ kg hrubé mouky, sůl, 8 dkg tuku, 4 žloutky, ½ l mléka, 20 dkg žemlí, ze 4 bílků sníh.

Mouku prosijeme do mísy, přilejeme mléko, ve kterém jsme rozkvedlali žloutky a sůl a zpracujeme v těsto. Žemle nakrájíme na kostečky, nasypeme je na těsto, polijeme rozpuštěným, ale chladným tukem a necháme alespoň 1 hodinu stát. Potom je zamícháme do těsta zároveň se sněhem. Ubrousek namočíme, dobře vyždímáme a položíme do misky nebo cedníku, nalijeme do něho těsto (viz obr. na str. 267) a zavážeme jednou hned nad těstem, po druhé o 1½ cm výše. Knedlík vaříme zavěšený na vařečce 1 hodinu. Po 20 minutách rozvážeme spodní vázání a knedlík dovaříme. Hodí se zejména k pečeni s přírodní šťávou.

KNEDLÍK Z KRÁJENÝCH ŽEMLÍ

10 žemlí (50 dkg), 3 lžíce hrubé mouky, sůl, 3 vejce, ½ l mléka.

Žemle nakrájíme na kostky, zalijeme je mlékem, ve kterém jsme rozkvedlali žloutky a sůl, přilijeme rozpuštěný tuk nebo na kostečky nakrájenou, rozpuštěnou a prochladlou slaninu a necháme je 1 hodinu stát, až se všechno mléko vsákne. Přidáme mouku, zamícháme a na pomoučeném prkénku děláme kulaté knedlíky veliké jako citron, dobře je propracujeme a vaříme v osolené vodě 20 až 25 minut. Uvařené roztrhneme vidličkou a omastíme. Také můžeme uvařit z tohoto těsta jeden veliký knedlík v ubrousku.

KNEDLÍKY S UZENÝM MASEM

10 žemlí (50 dkg), 3 lžíce hrubé mouky, sůl, 3 vejce, ½ l mléka, 20 dkg uzeného masa.

Do knedlíků z krájených žemlí (viz předchozí předpis) přidáme 20 dkg uvařeného, na kostečky nakrájeného masa. Děláme kulaté knedlíky, které vaříme podle velikosti 20—25 minut. Uvařené roztrhneme vidličkou, polijeme rozškvařenou slaninou a posypeme osmaženou strouhanou houskou.

KRUPICOVÝ KNEDLÍK

¼ l vody, 25 dkg krupice, sůl, 2 vejce nebo 2 žloutky a ze 2 bílků sníh, 10 dkg žemlí.

Krupici nasypeme do vařícího, osoleného mléka a necháme ½ hodiny odpočívat. Přimícháme jedno vejce po druhém nebo žloutky a sníh a nakonec na kostečky pokrájenou žemli. Těsto dáme do namočeného, dobře vyždímaného ubrousku a vaříme ¾ hodiny (viz kresbu na str. 268).

Z tohoto těsta bez žemlí můžeme též vařit noky.

KNEDLÍKY KYNUTÉ

½ kg hrubé mouky, 1 kávová lžička soli, ¼ l mléka, ½ dkg droždí, 1 vejce.

Droždí rozdrobíme do hrnečku, přidáme vlahé mléko a necháme na teplém místě, až droždí vzejde. Potom je přilijeme do prosáté mouky, přidáme mléko, ve kterém jsme rozkvedlali vejce a sůl, a vypracujeme dosti tuhé těsto. Těsto poprášíme moukou a necháme asi 1 hodinu kynout. Potom z něho utvoříme silný váleček, který nakrájíme na díly. Každý kousek zakulatíme na hladký knedlík a dáme je na pomoučený vál přikryté ubrouskem vykynout (asi ¼ hodiny). Knedlíky zavaříme do vařící osolené vody. Vaříme je nejprve přikryté poklicí 5 minut. Potom je obrátíme a odkryté dovaříme podle velikosti knedlíků 3—5 minut. Uvařené knedlíky ihned po vyndání z vody 3× propíchneme vidličkou.

Kynuté knedlíky též plníme ovocem, zavařeninou nebo povidly. Uvařené pak mastíme máslem, sypeme tvarohem nebo osmaženou strouhankou nebo strouhaným perníkem a podáváme jako moučník.

Kynuté knedlíky můžeme podávat jako příkrm ke všem masům a omáčkám nebo samostatně se škvarky a kyselým zelím.

MOUČNÉ NOKY

6 dkg tuku, sůl, 1 vejce, špetka pečivového prášku, ½ kg hladké mouky, ⅜ l mléka.

Tuk v misce mírně nahřejeme, přidáme sůl a utřeme do pěny. Potom přidáme celé vejce a třeme asi 7 minut, až se napění. Hrstku mouky prosijeme

s pečivovým práškem. Ostatní mouku přidáváme po částech střídavě s mlékem k utřenému tuku, a těsto dobře vypracujeme. Mléko nesmí být příliš studené, aby se tuk nesrážel.

Těsto necháme 1/2 hodiny odpočinout, přimícháme mouku, prosátou s pečivovým práškem, teprve potom zavaříme nočky do vařící, osolené vody a vaříme je podle velikosti 8—10 minut. Nočky děláme tak, že si menší lžíci namočíme do vařící vody, část těsta nabereme a noček uhladíme o stěnu misky.

JEMNÉ NOKY

9 dkg tuku, sůl, 3—4 žloutky, špetka pečivového prášku, 3/8 l mléka, 1/2 kg hrubé mouky, ze 3—4 bílků sníh.

Tuk nahřejeme v misce a utřeme do pěny. Do utřeného přidáváme jeden žloutek po druhém a každý dobře zatřeme. Mouku a mléko přidáváme střídavě k utřenému tuku a těsto necháme odpočinout alespoň 1/2 hodiny. Potom do těsta zamícháme z bílků tuhý sníh, pečivový prášek smícháme s trochou mouky a děláme nočky jako v předešlém předpisu.

KRUPICOVÉ NOKY

3/4 l vody nebo mléka, 30 dkg krupice, 7 dkg tuku, 3—4 vejce, sůl.

Do vody dáme sůl a tuk, a když přijde do varu, přisypeme za stálého míchání krupici. Vaříme tak dlouho, až se nechytá vařečky. Do vychladlé kaše zamícháme jedno vejce po druhém, dobře vypracujeme a lžičkou, namočenou ve vařící vodě, děláme nočky, které vaříme 4—5 minut. Uvařené nočky vyndáme, omastíme.

Podáváme je k masu nebo je posypeme strouhaným tvarohem nebo osmaženou strouhanou houskou a podáváme se salátem. Jsou též chutné jako moučník buď sypané tvarohem a cukrem, nebo polité ovocnou šťávou nebo omáčkou.

JEMNÝ NOK V UBROUSKU

4 žloutky, 12 lžic mléka, 28 dkg hrubé mouky, ze 4 bílků sníh, sůl.

Žloutky utřeme se solí, přidáme mléko, mouku a nakonec sníh. Těsto dáme do namočeného a vyždímaného ubrousku a vaříme 3/4 hodiny (viz kresba na str. 267). Uvařený nok z ubrousku opatrně vybalíme a nití nakrájíme (viz str. 268) na plátky.

OVOCNÉ KNEDLÍKY

se dělají z různých těst a každé se zpracovává jinak (viz předpisy).

Dobře vypracované, hladké těsto přendáme na vál, kde je buď lehceválečkem rozválíme a rozkrájíme na čtverce, nebo lžící vykrajujeme kousky, které v mouce omočenou lžící rozprostřeme. Nejrychlejší způsob je ten, že si z těsta

vyválíme váleček asi jako dva prsty silný, lehce ho rozválíme, aby byl plochý, poklademe ho ovocem a nožem mezi ovocem rozkrájíme (viz obr. č. 40). Těsto tence obalíme kolem švestky nebo meruňky, dobře uzavřeme a rukou zakulatíme.

TĚSTO TVAROHOVÉ

25 dkg hrubé mouky, 1 vejce, 3 dkg tuku, 10 dkg tvarohu (měkkého nebo tvrdého ustrouhaného), asi 1/8 l mléka, zrnko soli, 50 dkg višní nebo jiného ovoce, 5 dkg másla, 5 dkg tvarohu, 3 dkg cukru na sypání.

Utřeme tuk, vejce a prolisovaný tvaroh. Přidáváme mouku, sůl a mlékem zaděláme vláčné těsto. Knedlíky vaříme 5 až 8 minut.

TĚSTO BRAMBOROVÉ

25 dkg hrubé mouky, 2 větší vařené, ustrouhané brambory, 1 vejce, sůl, mléka asi 1/10 l.

Den předem uvařené brambory nastrouháme, smícháme s moukou a solí, přidáme vejce a mlékem zaděláme tužší těsto. Hned obalujeme knedlíky, které vaříme 5—7 minut podle velikosti.

TĚSTO Z KRUPICOVÉ KAŠE

3/8 l mléka, 10 dkg krupice, 1 vejce, sůl, 2 dkg cukru, hrubá mouka podle potřeby (15—20 dkg).

Z mléka a krupice uvaříme hustou kaši. Do prochladlé vmícháme vejce, sůl, cukr a tolik mouky, aby vzniklo husté, hladké těsto. Z těsta vykrajujeme v mouce omočenou lžící kousky, ty rukou posypanou moukou rozprostřeme, ovoce do nich zabalíme. Knedlíky vaříme 5—7 minut.

TĚSTO SPAŘENÉ

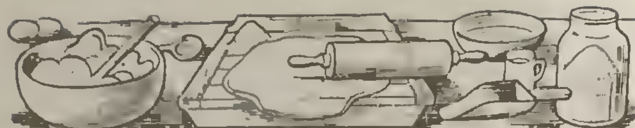
5 dkg tuku, 1—2 žloutky, sůl, 25 dkg hrubé mouky, asi 1/2 litru mléka.

Mouku smícháme se solí a zalijeme vařícím mlékem, ve kterém jsme rozpustili tuk a vše smícháme. Do částečně prochladlého těsta přidáme žloutky a vypracujeme těsto, které musí být vláčné, ale tužší. Hned děláme knedlíky, vaříme je 6—7 minut.

TĚSTO PÁLENÉ

1/2 l mléka, 5 dkg tuku, 25 dkg hrubé mouky, 2 žloutky, sůl.

Mléko svaříme s tukem, do vařícího najednou vsypeme mouku a rychle mícháme. Když vznikne hladký knedlík, odstavíme s ohně a přidáme sůl a žloutky jeden po druhém. Ty dobře s těstem zpracujeme. Na pomoučeném válu těsto vypracujeme, rozválíme a plníme ovocem.



M. Klimentová

MOUČNÍKY

KYNUTÉ MOUČNÍKY

Základní součásti těsta:

Pšeničná mouka hladká, dobré jakosti, nebo ²/₃ hladké mouky a ¹/₃ hrubé. Mouka musí být suchá, dobře prosátá. Z hladké mouky je pečivo jemnější, hebčí, z hrubé mouky je sušší.

Cukr, jemný písek, který přidáváme přímo do mouky, nebo cukr hrubší nebo kostkový, který rozpouštíme předem v tekutině. Přemíra cukru činí těsto těžkým. Hůře kyne a pečivo se v troubě snadno rozbíhá.

Vejce celá nebo jen žloutky. Žloutky těsto barví, kypří, bílek těsto zpevňuje. Používáme-li sušených vajec, přidáváme za 1 čerstvé vejce 1 lžíci sušených vajec a 2—3 lžíce vody.

Tuk rozpuštěný, vlahý. Tuk těsto změkčuje, činí pečivo křehkým. Přemíra tuku zpomaluje kynutí, pečivo je těžké, mastné. Do kynutého pečiva se hodí všechny tuky — máslo, umělý tuk, sádlo, olej i nahřatý lůj.

Kvasnice čerstvé, příjemné vůně. Před oschnutím je chráníme, když je napěchujeme do hrnečku, který přiklopíme a postavíme na talíř se studenou vodou. Tu denně vyměňujeme. Okoralé kvasnice osvěžíme, když je zalijeme studenou vodou a necháme je tak dlouho, až zbělí a rozpustí se. Když přijdou k sobě, uděláme kvásek. Kvasnice chráníme před mrazem. — Kvasinky jsou živé organismy, které se za příznivých podmínek rychle množí. Potřebují teplo — nejlépe teplotu okolo 30 stupňů C a pak potravu, kterou tvoří cukr a bílkoviny mléka a mouky (kvásek). Při teplotě nad 40° C hynou. Proto spaříme-li kvásek horkým mlékem nebo postavíme-li těsto na horkou plotnu, kvasinky zahynou — těsto nevykyne. Také mráz je usmrcuje. Rozmícháme-li kvasnice s trochou cukru, mléka a mouky (a zaděláme v řídké těstíčko, které postavíme do tepla), kvasinky se množí, mění škrob z mouky na cukr. Ten se dále rozkládá na líh a kysličník uhličitý. Kysličník uhličitý a lihové páry se teplem roztahují, kypří a zvedají těsto. Tvoří v něm stejnoměrné póry, říkáme tomu, že těsto kyne.



85 Do prochladlého odpáleného těsta přidáváme jedno vejce po druhém a mícháme, až je těsto hladké, husté a slabě se leskne



86 Větší trubičkou stříkáme na pomaštěný plech věnečky, banány nebo rohlíčky. Nemáme-li jistou ruku a chceme, aby všechny tvary byly stejné, naznačíme obrysy tvarů formičkou omočenou v mouce



87. Prochladlé pečivo z páleného těsta rozřízneme a plníme krémem nebo šlehanou smetanou.



88. Tažený závin. Abychom si usnadnili vytahování těsta, rozválíme bochánek lehce válečkem na pomoučněné utěrce (viz předpis na str. 320)



89. Vyválenou placku opatrně vytahujeme hřbetem ruky se semknutými prsty, aby se netrhala



90. Na okrajích ještě těsto dobře vytáhneme





91. Vytažený závin naplníme jablky, nadzvednutím utěrky stáčíme a při stáčení povrch těsta vlažíme tukem.

92. Na rozpálenou vymaštěnou pánev lijeme tence těsto. Palačinky pak obracíme lopatkou nebo širokým nožem. Předpis na str. 323.

Více kvasnic dáváme do těst hustších nebo těžších (s větší dávkou cukru, tuku) nebo když potřebujeme, aby těsto rychle zkynulo. Příliš velké množství kvasnic je však z upečeného těsta cítit. Obvykle *dáváme 3—5 dkg kvasnic na 1 kg mouky.*

Sůl dává těstu lepší chuť. Aby se v těstě stejnoměrně rozložila, rozpouštíme ji v tekutině, kterou zaděláváme. Na ½ litru tekutiny dáváme 10 g soli, a to je množství pro zadělání asi z 1 kg mouky. U slaného pečiva dáváme dvojnásobné množství. Sůl nesmí přijít do kvásku, protože dráždí a usmrcuje kvasinky.

Tekutina — mléko, voda nebo roztok vody a sušeného mléka (na ½ l vody 50 g sušeného mléka). Mléka přidáváme o něco víc než vody. Těsto dobře kyne, použijeme-li nakyslého mléka. Zaděláváme-li kyselým mlékem, musíme kyselost těsta ztlumit přidáním špetky zažívací sody. Množství přidané tekutiny se řídí druhem mouky a její jakostí. Jakost mouky je podmíněna množstvím a jakostí obsaženého lepku. Čím více tekutiny lepek váže, tím je pečivo větší. K nabobtnání potřebuje lepek čas a teplotu asi 20° C. Proto těstu prospěje, odpočívá-li v teplé místnosti.

Příchuti a přísady těsta — citronová nebo pomerančová kůra, vanilka, květ, po případě muškátový oříšek, rozinky, citronát.

Brambory činí kynuté těsto vláčným, i když dáme méně tuku a vajec. Přidáváme jich 10—25 dkg na 1 kg mouky. Brambory přidáváme studené, den předem vařené, jemně nastrouhané. Těsto s brambory připravujeme hustší, protože kynutím zřidne. Aby se dobře vázalo a nemělo bramborovou příchuť, přidáme trochu bramborové mouky.

PRACOVNÍ POSTUP

Všechny potřebné potraviny připravíme předem do teplé místnosti. Chceme-li zadělávat brzo ráno, zchystáme je už večer. Potraviny se přes noc ohřejí a těsto rychleji vykyne. Potraviny odvážíme nebo odměříme.

Napřed *připravíme kvásek.* Kvasnice rozetřeme se lžící cukru, přidáme 2 lžíce mouky a 3—4 lžíce vlažného mléka. Rozmícháme řidší těstíčko asi jako na kapání, přikryjeme a necháme 5—10 minut (podle teploty místnosti), než vykyne. (Viz obr. 49.) Tím také vyzkoušíme jakost kvasnic.

Ke vzešlému kvásku přidáme do mísy cukr, mouku a přilijeme odměřenou tekutinu, ve které jsme rozkvedlali vejce a rozpustili sůl. Těsto nesmíme přelít, čili jak se lidově říká: „utopit mlynáře", neboť příliš nabobtnalý lepek ztrácí pružnost i pevnost, pečivo je malé, sražené. Přebytečná tekutina, kterou mouka nevpila, tvoří při pečení brousek. Tekutinu přidáváme při zadělávání těsta střídavě s moukou. Ředíme-li zpracované těsto až dodatečně, je mazlavé a drolí se. Po přidání tekutiny přilijeme vlahý tuk.

Těsto hněteme delší, dole rozšířenou vařečkou se silnou rukojetí. Mísa na zadělávání má být těžší, aby dobře stála na stole, s uchy, abychom ji mohli přidržovat rukama, po případě přivázat utěrkou kolem pasu. Dobře slouží držák, který přidržuje mísu ke stolu. Nebo mísu postavíme na složenou mokrou utěrku, aby neklouzala po stole. Všechny tyto způsoby nám umožní pracovat oběma rukama, což je nutné, zaděláváme-li větší množství těsta. Děláme-li tužší těsto (na vánočky, bochánky), zpracováváme přísady v míse z počátku jen vařečkou, pak je přendáme na pomoučený vál a vypracujeme rukama. Máme-li širokou mísu, můžeme těsto dopracovat rukama v míse.

Těsto je vypracováno, když je lesklé, hladké a nechytá se mísy ani válu. Je-li řidší, tvoří se na povrchu při zpracovávání puchýře či bubliny. Hnětením a zpracováním dostalo se do těsta dostatečně vzduchu, který kvasinky potřebují k životu. Propracováním dosáhneme i pravidelného rozložení lepku a stejnoměrné pórovitosti těsta.

Zpracované těsto *dáme kynout.* Vařečkou je seškrabeme se stěn nádoby, povrch těsta lehce poprášíme moukou, mísu zakryjeme utěrkou a postavíme na teplé místo. Doba, kterou potřebuje těsto ke zkynutí, řídí se množstvím přidaných kvasnic, hustotou těsta, teplotou místnosti. Lepkotvorné bílkoviny potřebují asi hodinu k tomu, aby vpily a vázaly všechnu tekutinu. Nabývání těsta sledujeme pečlivěji u mouky hladké než u hrubé. Musíme vystihnout, kdy je těsto zkynuté. Jakmile těsto překyne, klesá, řídne a dává pak malé, tuhé pečivo. Řidší těsto kyne ½ hodiny, husté hodinu i déle. Tučná těsta, jako na vánočku, kynou i několik hodin. Není správné, když pečivo kyne příliš prudce. Rychle sice nabývá, ale v troubě pak klesne.

Máme-li vykynuté těsto a nemůžeme-li z něho hned péci, prohněteme je několikrát vařečkou a necháme znovu nabývat. Chceme-li, aby pečivo bylo hodně kypré a loupavé, „prorážíme" nebo „obracíme" takto těsto jednou nebo dvakrát mezi kynutím. Tím, že vařečkou několikrát těsto převalíme, umožníme, aby unikla kyselina uhličitá v těstě nahromaděná. Kvasinky dostanou opět čerstvý vzduch, dále se množí a kypří těsto. Těsto je vykynuté, když asi o polovinu nabude, je hladké, lesklé, pružné. Vtlačíme-li do těsta prstem důlek, rychle se vyrovná. Když kousek těsta odtrhneme a natáhneme mezi prsty, je pružné, tažné, jemně pórovité. Vykynuté těsto už jen lehce převalujeme a zpracujeme v žádané tvary. Dokynutí pečiva děje se už na plechu a trvá ještě 10 až 20 minut.

Než vložíme pečivo do trouby, potřeme jeho povrch bílkem a pod., neboť vlhký povrch umožňuje dobré roztahování a nabývání pečiva. Nejlepšího lesku a barvy dosáhneme potřením rozšlehaným vejcem, a naopak, nechceme-li, aby nám vánočky a bochánky příliš tmavěly, potíráme povrch bílkem rozředěným vodou. V náhradu za vejce můžeme pečivo potřít bílou kávou, oslazeným mlékem, vodou atd. Pečivo potíráme teprve až před vložením do trouby. Kdybychom povrch pečiva nevlhčili, oschl by a v troubě by se hned utvořila kůrka. Při pečení by nemohl povrchem unikat kysličník uhličitý, pečivo by „se trhalo", ztratilo by vzhled a tvar.

Na správném upečení závisí nejen pěkný vzhled a tvar pečiva a moučníků, ale i kyprost, vláčnost a chuť. *Troubu* před pečením dobře vytopíme, a to na 200—230 stupňů C.

Vložíme-li pečivo do roztopené trouby, srazí se z ovzduší vlhkost na povrchu pečiva, které zvláční, pečivo nepraská, ale zvolna se roztahuje, nabývá. Jakmile začne stoupat teplota uvnitř pečiva, plyny nahromaděné v těstě (kyselina uhličitá) se ohřívají, rozpínají a tím zvedají, kypří pečivo.

Po 10—15minutovém zapečení, kdy kynutím vzniklé póry ztuhly a pečivo se zapeklo, zmírníme oheň a pečivo zvolna dopékáme. Kdybychom vložili pečivo do málo vytopené trouby, kynulo by dále, rozbíhalo by se a ztrácelo tvar. Do trouby se z počátku nedíváme, teprve po zapečení sledujeme podle povrchu pečiva, jak postupuje pečení. Vláha s povrchu pečiva se vypařuje, tvoří se kůrka, napřed žlutá, postupně zlatá, až hnědne. Chceme-li mít hodně lesklý povrch (vánočky, rohlíky, bochánky), svlažíme zbarvující se povrch ještě jednou studenou vodou. Voda se ihned vypaří, rozpustí cukr v kůrce a utvoří tenkou, lesknoucí se vrstvu.

Je-li *pečivo upečeno,* poznáme podle barvy povrchu. U vysokých tvarů pečiva, jako vánoček, bochánků, chlebíčků, zjišťujeme ještě vpíchnutím párátka nebo dřevěné třísky, zda je těsto propečeno. Nechytá-li se těsto, je pečivo propečeno.

Upečené pečivo přendáme na vál nebo prkénka, nebo je necháme chladnout na drátěné mřížce. Dáváme-li je hned na mísu, zvlhne. Pečivo cukrujeme až prochladlé. Chceme-li však, aby se cukr za horka spojil s mastným povrchem v sladkou kůrčičku, cukrujeme pečivo ještě horké. Dobře upravené pečivo z kynutého těsta má hebkou, stejnoměrně pórovitou střídku a lesklou, zlatohnědou kůrku.

LITÉ KYNUTÉ TĚSTO

na bábovku, lité buchty.

I. Jednoduché těsto:

50 dkg mouky, 5—10 dkg cukru, 5 dkg tuku, 1 celé vejce, 2 dkg droždí, ½ dkg soli, ½ litru mléka.

II. Jemné těsto:

50 dkg mouky, 10 dkg cukru, 10 dkg tuku, 2 žloutky, 3 dkg droždí, ½ dkg soli, ½ litru mléka.

V míse rozetřeme droždí s cukrem, přidáme 2—4 lžíce mléka a 2 lžíce mouky. Řídký kvásek necháme zkynout. Pak přidáme ostatní potřeby: cukr, mouku, vlahý tuk, v mléce rozkvedlané vejce a sůl. Vypracujeme řídké těsto, do kterého přidáme ještě podle chuti usekané mandle, citronát, pomerančovou kůru a rozinky. Těsto nalijeme do vymazaného, vysypaného pekáče nebo formy a v nich necháme na teple asi ½ hodiny kynout. Pozor, aby nepřekynulo! (Viz obr. 50.) Po zkynutí dáme do dobře vyhřáté trouby a po zapečení zvolna dopékáme, celkem asi ¾ hodiny.

POLOTUHÉ TĚSTO KYNUTÉ
NA BUCHTY, KOLÁČE, BÁBOVKY, VDOLKY, ZÁVINY, ROHLÍKY

Základní předpis:

I. Obvyklé těsto:

50 dkg mouky, 3—5 dkg cukru, 5 dkg tuku, 1 celé vejce, 2 dkg droždí, ½ dkg soli, asi ¼ l mléka, citronová kůra, vanilka.

II. Jemné těsto:

50 dkg mouky, 10 dkg cukru, 10 dkg tuku, 2 žloutky, 3 dkg droždí, ½ dkg soli, asi ¼ l mléka, citronová kůra, vanilka.

V míse rozetřeme droždí s cukrem, 2 lžícemi mouky a 4 lžícemi mléka na řídkou kašičku — kvásek. Ten necháme na teple vzejít. Přidáme cukr, mouku, vlahý tuk a mléko, ve kterém jsme rozpustili sůl a rozkvedlali vejce. Vypracujeme vláčné, měkké těsto. Když těsto vykyne, zpracujeme je do žádaných tvarů. (Podrobný pracovní postup: viz na str. 273.)

Z polotuhého *kynutého těsta I, II připravujeme:*

BÁBOVKY

Do těsta přidáme 2—3 dkg rozinek, 2 dkg loupaných, na drobno krájených mandlí, citronovou nebo pomerančovou kůru. Do těsta na bábovky ušleháme z bílků tuhý sníh, který nakonec lehce vmícháme. Bábovkovou formu předem dobře vymažeme tukem, vysypeme ji hrubou moukou nebo jemnou strouhankou. Toto množství je na velkou bábovku, na menší stačí polovina nebo ⅔ těsta. Těsto naplníme do formy ihned, jakmile je vypracujeme, a necháme v ní kynout. Těsto plníme jen do dvou třetin formy, neboť kynutím i pečením bábovka nabude. Bábovku pečeme ve středně teplé troubě ¾ hodiny. Vpíchnutím tenkého dřívka se přesvědčíme, zda je propečená. Po vyjmutí z trouby necháme bábovku asi 5 minut prochladnout, pak přiložíme na formu drátěnou podložku a bábovku na ni opatmě překlopíme. Když ji překlopíme na talíř, přilepí se. Nejde-li bábovka vyklopit, pokryjeme formu vyždímanou, mokrou utěrkou. Bábovku za horka hodně cukrujeme.

BUCHTY

Na buchty se hodí těsto I, těsto II jen tehdy, ubereme-li polovinu tuku.

Zkynuté těsto přendáme na pomoučený vál a nožem je rozkrájíme na stejné díly. Každý díl trochu rozprostřeme rukou namočenou v mouce a lžící dáme na každou buchtu nádivku. Nebo těsto lehce rozválíme na plát a rozkrájíme na čtverce. Pak každou buchtu sbalíme tak, že cípy těsta k sobě přitiskneme, rukou zformujeme asi 3 cm vysoké buchty podélného tvaru a stisknutou částí dolů klademe buchty do pekáče vymaštěného tukem. Buchty vlažíme tukem mezi sebou a na povrchu. Do pekáče je klademe volně, příliš je k sobě netiskneme, aby mohly dobře nabývat. K vlažení tukem potřebujeme na 1 pekáč 5—10 dkg tuku. Buchty necháme v pekáči půl hodiny dokynout, než je pečeme. Klademe je do dobře vyhřáté trouby, oheň však po pětiminutovém zapečení zmírníme a volně je dopékáme asi ¾ hodiny. Upečené buchty opatmě překlopíme na čistý vál, a když zchladnou, cukrujeme je. Chceme-li mít vláčné kůrky, vlažíme vyklopené buchty mlékem, pak je teprve cukrujeme. Z tohoto množství napečeme asi 24 kusů větších buchet nebo 30—32 menších.

JIDÁŠE

jsou tradičním pečivem velikonočních svátků. Zkynuté těsto rozválíme na placku asi 2 cm vysokou, z které vykrajujeme kulatou formičkou nebo skleničkou (namočenou v mouce) kolečka. Klademe je na pomaštěný plech. Po zkynutí je propícháme vidličkou nebo na nich uděláme rádýlkem mřížky. (Obrázek č. 53.) Někde dělají jidáše z dlouhého, tenkého válečku těsta, který stočí jako šnek, nebo stočí oba konce k sobě.

KOLÁČE KULATÉ (POSVÍCENSKÉ)

Vykynuté těsto rozdělíme na kousky těžké asi 4—5 dkg. Kousky zakulatíme rukou v kuličku, kterou dáme na pomaštěný plech. Prsty obou rukou vytlačíme střed. Nejrychleji koláčky vytlačíme, zavážeme-li si do kousku hadříku mouku tak, že vytvoří kulatý raneček. Tím vytlačujeme střed koláče, který pak naplníme nádivkou. (Nádivky: viz str. 284.) Okraje koláčků povlažíme vejcem. Koláče pečeme 20—30 minut podle velikosti. (Viz obr. č. 54.) Připravujeme je také z jemnějšího těsta:

50 dkg mouky, 12 dkg cukru, 15 dkg tuku, 3—4 žloutky, 3 dkg droždí, ½ dkg soli, ¼—⅜ l mléka, citronová kůra, vanilka, 2 lžíce rumu.

KOLÁČE MORAVSKÉ

Zkynuté těsto si rozdělíme na kousky o váze 4—5 dkg. Kousky zakulatíme v ruce, pak povytáhneme v placičku. Do ní dáme kousek tvarohové nádivky, okraje těsta k sobě přitiskneme a bochníček znovu zakulatíme. Bochníčky

dáme na pomaštěný plech, do každého uděláme důlek, který naplníme povidlovou, makovou nebo jablkovou nádivkou. Okraje koláčků namažeme rozšlehaným vajíčkem. Povidla sypeme ještě drobenkou (viz str. 285).

Koláčky pečeme při dobrém ohni 30—40 minut.

KOLÁČE ŠÁTEČKOVÉ (ČESKÉ)

Zkynuté těsto rozválíme v plát 3 cm vysoký, který rozdělíme na stejné čtverce. Doprostřed každého dáme hustou nádivku (aby nevytékala). Rohy čtverců povytáhneme, složíme doprostřed k sobě a dobře je stiskneme, po případě ještě konce přehodíme nebo svážeme. Po odpočinutí těsta potřeme povrch koláčků vejcem, posypeme drobenkou a pečeme v dobře vytopené troubě 30—40 minut podle velikosti. (Viz obr. č. 55.)

KOLÁČ NA PLECH

Volné, řidší těsto rozprostřeme nejlépe rukou namáčenou ve studené vodě po celém povrchu předem pomaštěného plechu. Těsto z 50 dkg mouky je na dva menší nebo 1 velký plech. Koláč potřeme nádivkou nebo poklademe očištěnými, pecek zbavenými švestkami, třešněmi, okraje koláče potřeme vejcem nebo bílkem. Koláč pečeme asi 40—50 minut.

KOLÁČE SKLÁDANÉ (DOMAŽLICKÉ)

Vykynuté těsto vyválíme ve velké, kulaté koláče, v šíři plechu. Těsto hrneme od středu více ke krajům, aby byl vyšší okolek. Nádivky skládáme na koláč ozdobně. Buď děláme každou čtvrtku koláče s jinou nádivkou (střídáme tvaroh, mák, povidla a pod. — viz nádivky: str. 284), nebo začneme od středu, postupujeme k okraji a nádivky střídáme, jako různě barevná a různě široká kola. Okraje koláče pomažeme vajíčkem a koláče pečeme při dobrém ohni 40—50 minut.

KOHOUTÍ HŘEBENY

Kohoutí hřebeny děláme z polotuhého kynutého těsta, nejlépe trochu tužšího. Ze zkynutého těsta vyválíme plát asi ³/₄ cm silný, rozkrájíme v obdélníky o straně 5 cm × 12 cm. Středem obdélníku dáme nádivku (makovou, oříškovou atd. — viz str. 284). Delší strany k sobě přitiskneme. Na vnější straně pečivo stejnoměrně na několika místech krátce (asi ¹/₂ cm) nastřihneme, hřebínek stočíme do polokruhu a klademe jej na pomaštěný plech. (Viz obr. 56.) Povrch hřebenů mažeme rozkvedlaným vejcem. V dobře předtopené troubě pečeme hřebeny 30—40 minut.

ROHLÍKY MARTINSKÉ

Z vykynutého těsta vyválíme plát, z kterého vykrájíme stejnoměmé trojúhelníky. Do středu každého dáme oříškovou nebo makovou nádivku (viz str. 284) a rohlíčky svinujeme od širší strany ke špičce. Pak je ohneme, klademe na pomaštěný plech a před vložením do trouby potřeme vejcem. Pečeme je podle velikosti 30—40 minut.

VDOLKY

Vdolky připravujeme z jednoduchého, polotuhého kynutého těsta, nejlépe podle předpisu I. Budeme-li je smažit, dáváme na 50 dkg mouky jen 3 dkg cukru a 3 dkg tuku. Ze zkynutého těsta ukrajujeme kousky, které v ruce zakulatíme v bochánek. Nebo těsto rozválíme na silnější, asi 2 cm vysoký plát, z kterého formičkou nebo skleničkou vykrajujeme vdolky. Klademe je na pomaštěný plech a pak zprudka v troubě upečeme. Jakmile jsou odspodu upečeny, obrátíme je na plechu a dopékáme s druhé strany. Chceme-li vdolky smažit v tuku, necháme je v troubě jen zaschnout a pak je smažíme. Na rozdíl od koblih, které musí v tuku plavat, smažíme vdolky v menším množství tuku a pohybujeme pánví, aby se nepřipalovaly. Doléváme studený tuk.

ZÁVINY

Záviny vyvalujeme ze zkynutého, polotuhého těsta. Vyválený plát potřeme nádivkou makovou, tvarohovou, nebo těsto jen pokropíme tukem, posypeme krystalovým cukrem se skořicí a rozinkami. Závin stočíme, povrch potřeme vejcem a po upečení jej krájíme na šikmé řezy.

ZÁVITKY, TOČENICE NEBO ŠNEKY

Z vykynutého těsta vyválíme válečky, které stočíme jako točenici nebo je stočíme proti sobě. Nebo vyválíme plát jako na závin, pokropíme tukem, posypeme krystalovým cukrem se skořicí, poklademe usekaným sušeným nebo kandovaným ovocem, rozinkami, mandlemi atd. a pevně stočíme. Ze závinu krájíme ostrým nožem, namáčeným v horké vodě, asi 1 cm silné řezy, které opatrně překlopíme na pomaštěný plech a rukou zformujeme v kulatý tvar. Potřeme je vejcem a v troubě dobře předem vyhřáté za 30 minut upečeme. (Obr. č. 59.)

ZELNÍKY

Z těsta vyválíme plát, rozdělíme ho na čtverce. Doprostřed každého dáme kopeček upravené zelné nádivky, okraje k sobě přitiskneme, zakulatíme bochánek, který dáme na pomaštěný plech péci.

Nádivka: 50 dkg syrového zelí jemně nakrájíme, podusíme do měkka na 3 dkg másla. Přidáme podle chuti cukr, vanilku, podlijeme trochu mlékem. Nádivku musíme udělat hustší a nechat ji dobře vychladnout, než zelníky plníme.

TUHÉ KYNUTÉ TĚSTO NA VÁNOČKY, BOCHÁNKY, BRIOŠKY, TYČKY ATD.

Základní předpis:

I. Úsporné těsto:

50 dkg mouky, 7 dkg cukru, 5 dkg tuku, 1 žloutek, 2 dkg droždí, ½ dkg soli, asi ¼ l mléka, citronová kůra, vanilka.

II. Dobré těsto:

50 dkg mouky, 10 dkg cukru, 10 dkg tuku, 2 žloutky, 2½ dkg droždí, ½ dkg soli, asi ¼ l mléka, citronová kůra, vanilka, 1 dkg rozinek, 3 dkg mandlí, citronát.

III. Jemné těsto:

50 dkg mouky, 12 dkg cukru, 12 dkg tuku, 3—4 žloutky, 3 dkg droždí, ½ dkg soli, asi ¼ l mléka, citronová kůra, vanilka, 3 dkg rozinek, 3 dkg mandlí, citronát.

Lžíci cukru rozetřeme s droždím, a když se rozteče, přidáme 1—2 lžíce mouky a 2—3 lžíce mléka. Řídký kvásek necháme 5 minut vzejít, pak přidáme cukr, mouku, vlahý tuk a vše zaděláme vlažným mlékem, ve kterém jsme rozpustili sůl a rozkvedlali žloutky. Vařečkou těsto spojíme, přendáme na vál, kde je vypracujeme, až se už nechytá válu. (Podrobný postup viz na str. 273.)

Z tuhého kynutého těsta I, II, III upravujeme (viz obr. 58):

BOCHÁNEK VELIKONOČNÍ

Z vykynutého těsta utvoříme kulatý bochánek, který položíme na dobře vymaštěný plech. Po dokynutí potřeme bochánek rozšlehaným vejcem, a když zaschne, nastřihneme na povrchu nůžkami kříž. Bochánek posypeme usekanými mandlemi (1 dkg) a pečeme bo podle velikosti ¾—1 hodinu.

BRIOŠKY

Briošky jsou malé bochánky, asi velikosti žemlí, které rovněž nastřihneme nebo bochánku vytáhneme „ouška".

VLAŠTOVKY

Vyválíme váleček těsta asi jako na vánočku a rozkrájíme na díly dlouhé asi 10 cm. Na každém válečku uvážeme lehce uzel, oba konce válečku nožem několikrát nařízneme.

VÁNOČKA

Vykynuté těsto rozdělíme na 8 stejných dílů, z nichž vyválíme stejně silné prameny. Spodek upleteme ze čtyř pramenů. Pleteme vždy od středu. Upletený cop přendáme opatrně na pomaštěný plech. Hřbetem ruky s nataženými prsty uděláme doprostřed copu rýhu, do které posadíme cop upletený z dalších tří

pramenů. Poslední díl rozkrojíme, vyválíme dva prameny, ty stočíme a nedopletené konce přehodíme a podsuneme pod vánočku; aby prameny při pečení nesjely, propíchneme vánočku na obou koncích proti sobě dvěma párátky, a asi dvakrát ještě po délce. Jednodušší vánočku pleteme tak, že těsto rozdělíme na šest stejných dílů, z kterých upleteme dva copy po třech pramenech. Spodní promáčkneme, vrchní zformujeme více do výšky. Vánočky děláme spíše užší a vyšší, protože kynutím a pečením se rozbíhají do šířky. Na středně velký plech upleteme nejlépe vánočku ze ¾ kg mouky. Menší vánočky více vyschnou. Aby se nám vánočka odspodu nepálila, dáváme pod ni na plech pomaštěný silný papír. Povrch vánočky při pečení chráníme také mastným nebo mokrým papírem. Čím je vánočka těžší a sladší, tím ji musíme volněji a opatrněji péci. Sladká vánočka se snadno pálí, sladká a tučná se pak snadno v troubě rozbíhá a ztrácí tvar. Vánočka, která nebyla dosti dobře vykynutá a kterou prudce zapečeme, se natrhne, aby nahromaděné plyny mohly unikat. Rovněž se vánočka natrhne, když ji prudce pečeme odspodu.

Vánočku ze ¾ kg mouky pečeme ¾ hodiny až hodinu; po prvním desetiminutovém zapečení, když povrch dostane barvu, oheň zmírníme a vánočku zvolna, stejnoměrně propékáme.

PŘEKLÁDANÉ TĚSTO KYNUTÉ (PLUNDROVÉ)

Základní předpis:

50 dkg mouky hladké nebo polohrubé, 4 dkg cukru, 25 dkg umělého tuku nebo másla, 2 vejce a 1 žloutek, 2 dkg droždí zkynutého ve čtyřech lžících mléka, ½ dkg soli, 1 bílek na potření pečiva.

10 dkg mouky zpracujeme s tukem v bochánek, který dáme do studena odpočinout. Ostatní mouku dáme do mísy, zaděláme vlahým kváskem z droždí, cukru a lžíce mouky. Přidáme vejce, sůl a zpracujeme ve vláčné těsto. Necháme asi hodinu kynout na teple. Pak je rozválíme v plát, doprostřed dáme do čtverce zpracovaný tuk, okraje k sobě přeložíme jako obálku, přitiskneme a složíme do poloviny. Válečkem těsto lehce rozválíme na pruh, který složíme na tři díly na šířku a pak na délku. Těsto dáme na hodinu ještě odpočívat, pak je znovu převálíme jako těsto máslové a po 25minutovém odpočinku pak rozválíme v plát, z kterého vykrajujeme tvary. Z plundrového těsta děláme:

KOHOUTÍ HŘEBENY

Vykynuté překládané těsto rozválíme v plát, nakrájíme obdélníky o straně 6 × 12 cm, středem dáme nádivku. Širší strany k sobě přehneme, přitiskneme a vnější okraj nastřihneme. Hřeben stočíme do tvaru rohlíku, potřeme vejcem a na pomaštěném plechu upečeme v předem dobře vyhřáté troubě. Po zapečení oheň zmírníme a volně dopékáme.

PRECLÍKY

Těsto vyválíme v plát, rozkrájíme na dlouhé proužky asi jako malík široké. Proužkem točíme, až utvoříme pentličku, z které uděláme větší preclík. Preclíky klademe na pomaštěný plech, potíráme je vejcem a prudce upečeme. Studené zdobíme linkami bílé polevy (viz str. 348).

ŠÁTEČKOVÉ KOLÁČE

Z těsta vyválíme plát a rozkrájíme rádlem na čtverce. Naplníme hustou nádivkou z máku, zavařeniny, jablek, oříšků atd. (viz str. 283). Okraj šátečků povytáhneme, složíme k sobě a uprostřed přitiskneme nebo přehodíme, aby se koláčky nerozvinovaly. Koláče potřeme vejcem a zprudka je pečeme na pomaštěném plechu.

ZÁVINY

Těsto rozválíme na dvě stejné placky, mezi které namažeme makovou nebo jablkovou nádivku. Nebo je rozválíme na pruh široký asi 20 cm, nádivku klademe středem pruhu. Okraje nařízneme na pruhy 1 cm široké a asi 3 cm hluboké, z nichž vždy dva a dva proti sobě spojíme k sobě a dva vedlejší pak přeložíme (viz obr. č. 71). Nebo širší pruhy závinu složíme k sobě tak, aby bylo vidět nádivku a okraje rukou zformujeme ve vlnovku.

KYNUTÉ TĚSTO BRAMBOROVÉ (úsporné)

50 dkg pšeničné mouky (polovina hrubé, polovina hladké), 20 dkg studených, předem vařených brambor, 8 dkg vlahého tuku, 8 dkg cukru, 1 vejce, 3 dkg droždí, 1 dkg soli, asi 1/8 l mléka.

Droždí rozetřeme s cukrem, přidáme 2 lžíce mléka, 1 lžíci mouky a uděláme kvásek. Když zkyne, přidáme ostatní mouku, jemně ustrouhané, studené brambory a vše zaděláme kváskem a teplým mlékem, ve kterém jsme rozpustili sůl a rozmíchali žloutek. Těsto zaděláme dosti tuhé, protože kynutím zřídne. Z vykynutého těsta děláme buchty, koláče, z řidšího bábovky, z hustého pak vánočku nebo bochánek.

TĚSTO KYNUTÉ POD VODOU

Na závin a drobné pečivo:

50 dkg mouky (polovina hladké a polovina hrubé), 5 dkg cukru, 20 až 25 dkg tuku, 1 vejce a 1 žloutek (bílek schováme na potření povrchu), 5 dkg droždí, sůl.

Tuk rozdrobíme do mouky. Mouku zaděláváme kváskem, zkynutým ve 3 lžících mléka. Vypracujeme tuhé těsto, zavážeme je do mokrého, vyždímaného šátku nebo utěrky a ponoříme na 2 hodiny do studené vody. Zkynuté těsto vyplave na povrch. Délka kynutí se řídí tuhostí a tučností těsta. Pak je osušíme, vyválíme. (Viz obr. 51 a 52.) Na závin vyválíme dvě stejné placky,

mezi které dáváme jablkovou nebo tvarohovou nádivku. Můžeme vykrajovat tyčky, kolečka a péci jako drobné pečivo. Upečené potřeme vodou s rumem a obalíme ve vanilkovém cukru. Chceme-li udělat pečivo slané, přidáme do těsta sůl, potřeme vejcem a posypeme strouhaným sýrem.

SLANÉ KYNUTÉ TĚSTO NA ROHLÍKY, HOUSKY, SLANÉ NEBO MAKOVÉ TYČKY, DALAMÁNKY

50 dkg mouky, 1 kostka cukru, 5 dkg tuku, 1 vejce, 3 dkg droždí, 1/8 l mléka, 1 dkg soli.

Zaděláme tuhé těsto (jako na str. 273), které necháme vykynout. Pak vyválíme dlouhé hůlky, kulaté dalamánky a pleteme z tenkých dlouhých copánků housky. Upletené pečivo necháme ještě zkynout na plechu, pak je potřeme vejcem, posypeme mákem a solí nebo kmínem a solí. Loupáčky upečeme, když z těsta nakrájíme dlouhé trojúhelníky, ty potřeme rozpuštěným tukem a od širšího konce svinujeme v rohlík. (Viz obr. 57.)

LEVNÉ ŽEMLE

50 dkg hladké mouky, 2 ustrouhané vařené brambory, 2 dkg tuku, 1 dkg soli, 2 dkg droždí, škrob uvařený ze 1/4 l vody a 5 dkg hladké mouky, 3 lžíce mléka na kvásek.

Ve vodě uvaříme z mouky hladký, zahoustlý škrob. Když prochladne, zaděláme jím a kváskem v míse připravenou mouku. Těsto musí být hodně tuhé. Hned uděláme menší žemličky nebo rohlíky a necháme je na pomazaném plechu zkynout. Pak je pomažeme vejcem, sypeme solí a kmínem nebo solí a mákem.

DIETNÍ SUCHAR

50 dkg hladké mouky, 2 dkg čerstvého másla, 1 dkg droždí, 1 kostka cukru a 2 lžíce mléka na kvásek, skoro 1/4 l karlovarské vody.

Zaděláváme řidší těsto, které upečeme ve vymaštěné, vysypané formě na biskupský chlebíček. Dobře propečený chlebíček nakrájíme na plátky asi na prst silné, které potřeme mlékem a na plechu v troubě je do chřupava sušíme.

DĚTSKÝ SUCHAR

50 dkg hladké mouky, 3 dkg másla, 3 dkg cukru, 1 dkg droždí, 1 žloutek, 200 g mléka, sůl.

Uděláme kvásek, zaděláme těsto a řádně je vypracujeme. Z těsta vyválíme 2 šišky, které necháme na plechu vykynout. Vykynuté upečeme v troubě do růžova. Prochladlý suchar nakrájíme na plátky, které na plechu ve vlažné troubě po obou stranách osušíme. Nesmíme připálit!

Usušené suchary drtíme nebo meleme na makovém mlýnku a jemné sucharové moučky používáme podle rady lékaře pro zahušťování mléka při přikrmování dětí.

NÁDIVKY DO MOUČNÍKŮ

JABLKOVÁ NÁDIVKA (na jeden plech koláče)

½ kg jablek, 15 dkg cukru, 1 citron.

Opraná jablka zbavíme jadřinců, rozkrájíme, podlijeme vodou a dusíme do měkka. Měkká prolisujeme nebo rozmačkáme, přidáme cukr, citronovou kůru a šťávu, skořici, po případě lžičku rumu. Potřebujeme-li nádivku hustší, zahustíme ji strouhanou žemlí nebo perníkem.

MAKOVÁ NÁDIVKA

15 dkg máku, ⅛ l mléka s vodou, 8 dkg cukru s vanilkou, 2 dkg tuku, citronová kůra, skořice.

Jemně umletý mák podlijeme vodou a mlékem a udusíme do měkka. Pak přidáme cukr a za stálého míchání podusíme. Nádivku okoříme citronovou kůrou, vanilkou, hřebíčkem, skořicí. Chceme-li mít nádivku jemnou (na křehký koláč), přidáme i žloutek a z bílku sníh. Dobrá je s čokoládou, medem nebo zavařeninou.

OŘECHOVÁ NÁDIVKA

10 dkg ořechů, 8 dkg cukru s vanilkou, 2 dkg strouhaných drobtů a trochu mléka nebo smetany (nebo 2 dkg medu).

Velká, vyloupaná jádra vlašských ořechů ustrouháme, přidáme cukr nebo med, rozmícháme mlékem a zahustíme pak piškotovými drobty nebo strouhankou. Pro chuť přidáváme citronovou nebo pomerančovou kůru, vanilku. Do jemných koláčů můžeme zase přidat žloutky a z bílků sníh.

NÁDIVKA Z PRAŽENÝCH LÍSKOVÝCH OŘÍŠKŮ

5 dkg oříšků, 7 dkg cukru, 2 lžičky vody.

Oříšky opražíme na pánvi do červena. Po vychladnutí odstraníme slupky, oříšky na strojku umeleme nebo utlučeme v moždíři, přidáme cukr, vanilku a trochu vody.

NÁDIVKY Z PRAŽENÝCH VLOČEK

6 dkg pražených vloček s 2 dkg cukru, 4 dkg ořechových jader, sběračka horkého mléka, 5 dkg cukru, lžička rumu a kakaa.

Ovesné vločky upražíme s trochou cukru na železné pánvi do zlatova. Pak je umeleme na strojku, osladíme, rozředíme mlékem a rumem a pro chuť přidáme citronovou kůru, kakao nebo zavařeninu.

POVIDLOVÁ NÁDIVKA

15 dkg povidel, 5—8 dkg cukru podle sladkosti povidel, 1 lžíce rumu, koření podle chuti.

Dobrá, hustá povidla rozředíme vlažnou vodou, přidáme cukr, z koření skořici, vanilku a citronovou nebo pomerančovou kůru.

POVIDLOVÁ POMAZÁNKA Z BORŮVEK (NA VDOLKY)

40 dkg zavařeniny nebo povidel, 5—8 lžic vody a 5 dkg másla na rozvaření. Na zalití ½ koflíku mléka a 2 lžíce mouky.

Borůvková povidla rozředíme vodou, přidáme kousek tuku a po rozvaření zahustíme mlékem s trochou rozmíchané mouky. Povaříme a po prochladnutí mažeme na vdolky, které sypeme tvarohem.

TVAROHOVÁ NÁDIVKA

50 dkg tvarohu, 5 dkg másla, 10 dkg cukru s vanilkou, 2 žloutky, 3 dkg rozinek, pro zředění 2 lžíce mléka neb smetany a nakonec ze 2 bílků sníh.

Měkký tvaroh prolisujeme a přidáme do másla rozetřeného s cukrem a žloutkem. Přidáme vanilku, citronovou kůru, rozinky a nakonec sníh z bílků.

NÁDIVKA ÚSPORNÁ (Z BRAMBOR)

(do závinů a na mřížkové koláče).

35 dkg studených ustrouhaných brambor, 15 dkg cukru, 1 žloutek, z jednoho citronu kůra a šťáva, ze dvou bílků tuhý sníh.

Žloutek napěníme s cukrem, pak přidáme jemně ustrouhané nebo sítem protřené vařené brambory, dodáme chuti citronem a nakonec vmícháme pevný sníh z bílků. Touto nádivkou možno při větší spotřebě nastavit i nádivku z tvarohu.

DROBENKA NA KOLÁČE

Na velký plech: 5 dkg hrubé mouky, 4 dkg cukru, 4 dkg umělého tuku nebo másla.

Do prosáté mouky a práškového cukru rozsekáme nožem čerstvý tuk a rukou jej pak v mouce a cukru lehce rozdrolíme. Dáme odpočinout do studena a sypeme na ovocné nebo povidlové koláče a koláčky.

SMAŽENÉ MOUČNÍKY

Smažené moučníky připravujeme z jemného kynutého těsta a smažíme je na tuku. Mají být do zlatova usmažené, lehké, kypré.

KOBLIHY

I Levnější:

50 dkg mouky, 3 dkg cukru, 3 dkg tuku, 3 žloutky, 3 dkg droždí, 3 lžíce rumu, citronová kůra, asi 1/3 l mléka.

II Jemnější:

50 dkg mouky, 5 dkg cukru, 4 dkg tuku, 4—5 žloutků, 3 dkg droždí, špetka soli, lžíce rumu, asi 1/4 l mléka nebo smetany.

Tuk utřeme s cukrem, pak přidáváme postupně žloutky a třeme do pěny. Mezitím si dáme zkynout kvásek z lžičky cukru, droždí, 4—5 lžic mléka a mouky. (Podrobnosti o přípravě kvásku a kynutého těsta: viz str. 273.)

Kvaskem zaděláme připravenou žloutkovou pěnu, přidáme odváženou mouku, alkohol a vše zpracujeme způsobem, obvyklým u kynutých těst, na hladké, vláčné těsto.

Těsto dáme kynout na teplo, a když nabude asi o polovinu (asi za 3/4 hodiny), děláme koblihy. Těsto rozválíme válečkem, aniž je tlačíme. Na těstě si kolečkem naznačíme koblihy hustě vedle sebe, aby zbylo co nejméně okrajků. Do poloviny koleček dáme doprostřed hustou zavařeninu (meruňkovou, rybízovou, malinovou). Zavařeniny dáme jen kousek, neboť koblihy jsou pak těžké a při smažení klesají ke dnu. Druhou polovinu prázdných koleček vykrojíme, položíme je na kolečka se zavařeninou, okraje k sobě prstem přitlačíme a kolečkem znovu vykrojíme koblihu. (Obr. 60.) Koblihy klademe vrchní stranou na nahřátou utěrku, kterou jsme lehce poprášili moukou. Koblihy mají zvolna stejnoměrně kynout. Po chvíli kynutí je obrátíme a necháme kynout i po druhé straně. Celkem asi 20—30 minut.

Tuk na smažení koblih musí být čistý, zbavený vody a bílkovin, aby nepěnil. Nejlépe se hodí 100% bílý tuk (Ceres), olej nebo dobře přeškvařený tuk pokrmový. Rozpustíme jej v nádobě, nejlépe ve smaltovaném nebo železném kastrolu. Tuku musí být v nádobě na 3 prsty vysoko, aby vložená kobliha byla při smažení asi do poloviny potopena. Před vložením koblih musíme tuk dobře rozpálit. Do rozpáleného tuku vhodíme kousíček těsta nebo v něm omočíme konec špejle, abychom zjistili, zda má tuk správnou teplotu — po vložení těsta nebo špejle má rychle zašumět. Koblihy klademe do rozpáleného tuku původní vrchní stranou. Vkládáme je a v tuku obracíme lopatkou nebo širokým nožem, abychom je nepomačkali. Jakmile dáme koblihy do tuku, nádobu hned zakryjeme poklicí. Pod poklicí zůstane pára, koblihy se rychle

smaží jen spodem, uprostřed vyfouknou, utvoří se bílý proužek. Při smažení nádobou občas pohybujeme, aby se koblihy nepřichytily, ale nikdy do koblih nepícháme. Asi za 2—3 minuty, když myslíme, že jsou dosti propečené, nádobu odkryjeme, koblihy lopatkou opatrně obrátíme a smažíme už odkryté po druhé straně. Přepaluje-li se nám tuk, ochladíme jej přidáním trošky studeného tuku. Smažit nesmíme příliš prudce, aby se koblihy dobře prosmažily a nezůstaly uvnitř syrové. Usmažené koblihy vyndáme lopatkou na mřížku nebo pijavý papír. (Viz obr. 61.) Dobře usmažené pečivo nezanechává stopy tuku. Usmažené koblihy pocukrujeme. Z uvedeného množství je asi 23 až 25 koblih.

KOBLIHY CUKRÁŘSKÉ

50 dkg mouky, 4 dkg cukru, 3 žloutky, 2 1/2 dkg droždí, 8 dkg tuku, asi 1/4 l mléka, sůl, vanilka, 1 lžíce rumu.

Z droždí, lžíce cukru, 10 dkg mouky a 1/8 l mléka uděláme kvásek, který necháme zkynout. Žloutky, zbylé mléko a cukr šleháme v kotlíku v parní lázni, až hmota zhoustne a je vlažná. Pak přidáme vykynutý kvásek, špetku soli, rum a vlahý rozpuštěný tuk. Vypracujeme hladké těsto, vykrájíme, naplníme koblihy a teprve hotové necháme asi 1 hodinu kynout. Z tohoto množství je asi 25 kusů koblih.

BOŽÍ MILOSTI

I Levnější: 25 dkg mouky, 3 dkg tuku, 2 lžíce cukru, 1 žloutek, 2 lžíce rumu, špetka soli, citronová kůra, na smažení asi 12 dkg tuku.

II Jemnější: 25 dkg mouky, 1/2 dkg tuku, 2 žloutky, 1 celé vejce, 2 lžíce rumu, citronová kůra a šťáva z půl citronu, na smažení asi 12 dkg tuku.

Mouku, cukr a sůl prosijeme na vál. Rozdrobíme tuk, přidáme vejce a tekutinu. Zaděláme o něco měkčí těsto než na nudle. Dobře je zpracujeme, až je těsto hladké a lesklé. Vyválíme je hodně tence, rádýlkem rozdělíme na čtverce a obdélníky nebo formičkou vykrajujeme hvězdice dvou velikostí. Tyto dvě různě veliké hvězdice spojíme bílkem a střed stlačíme obrácenou vařečkou. Vykrájené tvary vkládáme do předem rozpáleného tuku a smažíme je po obou stranách. Smažené sypeme vanilkovým cukrem.

MOUČNÍKY Z KŘEHKÉHO TĚSTA

Základní součásti těsta:

Pšeničná mouka hladká, dobré jakosti, nebo mouka polohrubá. Hrubou mouku přidáváme jen ve spojení s moučkou škrobovou. Část mouky nahrazujeme strouhanými oříšky, mandlemi nebo vločkami.

Cukr, nejlépe jemný písek. Množství cukru omezujeme v koláčích, do kterých dáváme hodně sladkou nádivku.

Vejce dáváme celá nebo jenom žloutky. Žloutky syrové nebo do jemných těst žloutky vařené, prolisované. (Uvaříme si je v porcelánovém hrnečku, který postavíme do vodní lázně. Ušetříme tak bílky.) Přidáváme-li sušené žloutky nebo sušená vejce celá, protřeme je sítem rovnou do mouky. Žloutky dodávají těstu křehkosti. Proto, vynecháme-li je nebo omezíme-li jejich počet v úsporném těstě, přidáváme vždy trochu kypřicího prášku a o trochu tekutiny více.

Tuk, máslo nebo umělý tuk, někdy i sádlo, škvarky. Je-li tuk příliš měkký, těsto se maže, lepí a špatně zpracovává. Do těsta pak zaválíme více mouky, než je v předpisu, a pečivo je tvrdé. A naopak, příliš tuhý tuk se špatně zpracovává, zůstává v kouskách a v těstě jej nemůžeme stejnoměrně rozptýlit. Tuk dodává těstu křehkosti a snižuje vysychavost pečiva. Množství přidávaného tuku se řídí druhem pečiva — do mastných lineckých těst ho dáváme polovinu až dvě třetiny váhy mouky, do levnějších pak třetinu váhy mouky nebo ještě méně. Částečně jej můžeme nahradit i tvarohem, tučným sýrem, v úsporných těstech i strouhaným bramborem. Aby se vlhké nádivky nevsakovaly do křehkých těst, děláme pod ně mastnější těsto.

Tekutina — mléko, voda, citronová šťáva nebo ocet.

Množství přidávané tekutiny se řídí druhem a jakostí mouky, množstvím přidaného tuku a vajec. Do tučných těst nedáváme tekutinu, nanejvýše jen lžičku. Když je těsto chudší, musíme vláhu žloutků a tuku nahradit mlékem nebo vodou s octem a citronem. Těsto nesmíme přelít, je pak mazlavé, těžko se spojuje a při pečení snadno brouskovatí. Tekutinu přidáváme vždy najednou, nikdy nesmíme zadělané těsto dodatečně ředit.

Kypřicí prostředky: prášek do pečiva, jedlá soda, amonium, někdy i kvasnice.

Kypřicí prostředky vyvolávají v těstě chemické reakce, při kterých se uvolňuje kysličník uhličitý, který těsto zvedá, nadlehčuje, tvoří v něm póry a vlhkým povrchem uniká. Při správném použití kypřidel jsou tyto póry drobné, stejnoměrné. Tvoří-li se nestejnoměrné vzduchové bubliny, bylo kypřidlo špatně rozmícháno.



93. Omelety plněné tvorohem zapékáme v ohnivzdorné misce.

94. Dorty zdobíme krémem stříkaným trubičkou. Pytlík plníme krémem tak, že si nejdříve uděláme manžetu, kterou po naplnění přehneme; zabráníme potřísnění rukou krémem





95. *Po naplnění pytlíku shrnujeme krém tupým nožem od hořejšího okraje k trubičce.*

96. *Před stříkáním ozdoby naznačíme na potřeném dortu dílky.*



Prášky do pečiva kupujeme jen suché, nenavlhlé, a doma je uchováváme v suchu. Než prášek přidáme do těsta, dobře ho rozemneme, smícháme s trochou mouky a s ostatní moukou prosijeme, aby se dobře rozptýlil. Prášky nepřidáváme nikdy do těsta s tekutinou, protože předčasně vyšumí a ztrácejí na účinnosti Na ½ kg mouky dáváme 1 prášek, což jest 15 g.

Amonium (uhličitan amonný), jinak zvané cukrářské droždí nebo sůl jeleního rohu, musíme také uchovávat ve sklenicích se zabroušenou zátkou, protože vlhnutím vyprchá a ztrácí se. Je to bílý, jemný prášek, čpící silně po čpavku. Na rozdíl od pečivového prášku přidáváme amonium rozmíchané v tekutině. Přidáváme je do pečiva nízkých tvarů, jako sušenek, perníčků, nízkých lineckých závinů nebo koláčů, preclíků a pod. V pórech vysokých těst se snadno zadržuje a v moučníku zanechává nepříjemný pach po čpavku. Na 50 dkg mouky přidáváme 1—2 g amonia, do preclíkových lehkých těst až 5—7 gramů.

Jedlá soda (bikarbonát sodný) je bílý, snadno vlhnoucí prášek, který musíme uskladňovat také v suchu. Přidáváme ji zase do nízkých, suchých těst, jinak zanechává v těstě nepříjemnou pachuť po sodě. Na 50 dkg mouky dáváme 3—5 g sody.

Těsta kypřená těmito kypřicími prostředky nemusí odpočívat, naopak rychle je zpracováváme a hned je pečeme. Povrch těst dobře potíráme, aby vláčným povrchem mohl pronikat kysličník uhličitý. Při nabývání pečiva hraje důležitou úlohu vlhkost trouby, proto nesmíme z počátku do ní nahlížet, abychom nezarazili vypařování a tím nabývání těsta.

Koření a jiné přísady: křehká těsta kořeníme citronovou nebo pomerančovou kůrou, vanilkou, někdy i hřebíčkem, skořicí nebo novým kořením. Z ostatních přísad dáváme oříšky, mandle, kakao, čokoládu nebo zase strouhaný sýr, pražené vločky atd.

PRACOVNÍ POSTUP

Všechny přísady si odvážíme nebo odměříme.

Mouku, cukr, po případě pečivový prášek a koření prosijeme na vál. Tuk rozsekáme nožem nebo jej rozdrobíme do mouky. V mouce uděláme dolík, do kterého rozklepneme vejce a nalijeme tekutinu (vejce rozklepneme napřed do hrnečku, abychom se přesvědčili, jsou-li čerstvá).

Širokým nožem zpracováváme tekutinu s moukou a přihrnujeme i tuk. Je-li tekutina všechna vpracována, oddělíme těsto od válu nožem, podsypeme je moukou a začneme těsto převalovat plochou dlaní ruky, při čemž těsto přihrnujeme semknutými prsty. (Viz obr. 62.)

Těsto hněteme lehce, bez velkého tlaku. Přitom těsto obracíme, aby se tuk v těstě stejnoměrně rozptýlil. Širokým nožem nebo „špachtlí" oddělujeme od válu přichycené drobky.

Těsto je hotovo, když jsme uhnětli hladký bochánek, který se už na vál nepřichycuje. Dáme ho na chvíli do studena ztuhnout. Hněteme-li mastné těsto dlouho, tuk vyprýští a těsto se nespojuje. Těsto zpracováváme ve studenu, v létě si předem vychladíme i ruce ve studené vodě.

Těsto rozvalujeme na válu poprášeném moukou, zase lehce, bez velkého tlaku na váleček, a širokým nožem pod těstem podjíždíme, aby se nechytalo k válu. Nejlépe pracujeme válečkem, který se otáčí. Válíme-li pruhy na závin, vyválíme si napřed rukama dlouhý, užší váleček, který teprve válečkem rozválíme na pruh. Okraje stále rovnáme dlouhým nožem. Pruhy i pláty přenášíme na plech tak, že si je nejprve natočíme na váleček, přeneseme a na plechu opatrně zase rozvineme.

Plechy, formy a tvořítka pod hodně mastná těsta nemastíme. Pod sušší těsta je vymazáváme tukem, vysypáváme hrubou moukou.

Povrch pečiva a moučníků natíráme rozšlehaným vejcem nebo jen bílkem. Po případě jej vlhčíme jen mlékem nebo vodou. Vlhký povrch zaručuje, že unikající plyn jej nepotrhá — pečivo nepraská. Proti popraskání se bráníme i několikerým napíchnutím povrchu koláče nebo závinu.

Troubu na křehká těsta předem vytápíme, zejména na těsta mastná. Křehká těsta pečeme při tak zvané dobré střední teplotě, t. j. okolo 175 až 200 stupňů C, stejnoměrně a volně. Nesmíme je však „sušit", protože pak ztrácejí na křehkosti. Je-li moučník propečen, poznáme podle povrchu zbarveného do zlatova nebo vpíchnutím dřívka (zůstane suché). Upečené pečivo sundáváme hned s plechu nebo vyklápíme z formy, nejlépe na drátěnou podložku. Krájíme až po vychladnutí.

LINECKÉ TĚSTO
NA KOLÁČE, ZÁVINY, ŘEZY, KOŠÍČKY ATD.

Základní předpis:

I. Jednodušší:
30 dkg mouky, 10 dkg cukru, 12 dkg tuku, 1 celé vejce, 1—2 lžíce mléka, citronová kůra, vanilkový cukr.

II. Jemné:
30 dkg mouky, 8 dkg cukru, 20 dkg tuku, 2 žloutky, citronová kůra, vanilka.

Suché přísady prosijeme na vál. Tuk rozdrobíme nebo rozsekáme do mouky. V mouce uděláme dolík, do toho přidáme vejce, po případě tekutinu. Napřed těsto pracujeme nožem, pak rukama. Uhnětený bochánek necháme v chladnu ztuhnout. Pak jej rozválíme.

KOLÁČ MŘÍŽKOVÝ

Jednodušší těsto I. rozdělíme na tři díly. Ze dvou uděláme plát do větší dortové nebo koláčové formy nebo na menší plech. Povrch potřeme dobře rozmíchanou zavařeninou nebo makovou, tvarohovou, ořechovou neb jablkovou nádivkou (viz str. 284). Mřížky lehce vyvalujeme rukou nebo z těsta vyválíme plát a podle pravítka z něho nakrájíme rádlíčkem užší proužky. Mřížky klademe kolmo nebo na koso. Místo mřížek můžeme z vyváleného těsta vykrajovat formičkou různé tvary sušenek, kterými pak povrch koláče ozdobíme. (Viz obr. 64.)

KOLÁČ S JEMNOU MAKOVOU NÁDIVKOU

Z těsta II. vyválíme kolo větší, než je dortová forma. Formu vyložíme těstem tak, aby okraje těsta sahaly asi do poloviny výšky formy. Těsto naplníme jemnou makovou nádivkou (viz str. 284), koláč napůl upečeme, pak ho pokryjeme oslazeným, pevným sněhem (4 bílky a 15 dkg cukru) a dáme dopéci. (Viz obr. 63.)

KOLÁČ OŘECHOVÝ

Z jemného lineckého těsta oddělíme třetinu těsta. Ze dvou třetin těsta vyválíme kolo větší, než je forma, aby — když těstem formu vyložíme — přesahovalo asi do poloviny výšky formy. Ze zbytku těsta vyválíme kolo v průměru formy.

Nádivku připravíme takto: 15 dkg cukru třeme se 3 žloutky do pěny, přidáme citronovou kůru, vanilku, 15 dkg opražených, jemně ustrouhaných oříšků a nakonec lehce vmícháme pevný sníh ze 3 bílků. Nádivkou naplníme připravené těsto ve formě, pokryjeme plátem těsta, který potřeme bílkem a posypeme krystalovým cukrem.

KOLÁČ OVOCNÝ „POD SKLEM"

Těsto II. vyválíme do dortové formy nebo na plech a upečeme je do zlatova. Povrch potřeme dobře rozmíchanou pikantní zavařeninou nebo tenkou vrstvou vanilkového puddingu, aby zálivka neprosakovala. Okolo upečeného koláče nebo řezů uděláme okraj z mandlového těsta: 10 dkg loupaných, strouhaných mandlí smícháme na válu s 1/2 syrového bílku, přidáme 20 dkg jemného, prosátého cukru a zpracujeme v těsto, z kterého uhněteme rámeček. Nemáme-li mandlovou hmotu, uděláme před pečením vysoký okraj z těsta, které potřeme bílkem, aby se do zlatova upeklo.

Prochladlý koláč posázíme okapaným kompotovým ovocem — v létě čerstvými jahodami, rybízem, bobulemi vína, plátky pomeranče nebo citronu. Dáváme-li hrušky a meruňky, předem je blanšírujeme.

Průsvitnou, sklovitou polevu děláme ze želatiny, agar-agaru nebo z práškové Opekty (viz str. 332).

KOLÁČ SNĚHOVÝ

Děláme jej z jednoduššího lineckého těsta. Plát upečeme v dortové formě nebo na plechu, potřeme pikantní zavařeninou a vrstvou oslazeného, pevně ušlehaného sněhu (na dortovou formu sníh ze 3—4 bílků a 10 dkg cukru). Růžový sníh připravíme, přidáme-li do sněhu 3—4 lžíce malinové nebo rybízové zavařeniny — a cukru o polovinu méně. Nebudeme-li koláč hned podávat, dáme ještě koláč se sněhem oschnout do trouby.

KOLÁČ SE ŽLOUTKOVÝM SNĚHEM

Z jemného nebo i jednoduššího lineckého těsta upečeme do dortové formy nebo na menší plech plát. Upečený spodek koláče potřeme pikantní zavařeninou nebo jamem, na něj navršíme žloutkový sníh. Sníh upravíme takto: Do šálku mléka (200 gramů) rozkvedláme dva žloutky, přidáme 5 dkg cukru s vanilkou a 2 dkg sypké mouky. Hrnek postavíme do vodní lázně (kastrolku s vařící vodou) a kvedláme tak dlouho, až tekutina zhoustne na hustý krém. Odstavíme ho, mícháme chvíli, až prochladne, aby se neutvořil škraloup. Prochladlý hustý krém vmícháme do pevného sněhu ze 3 bílků. Koláč dáme do trouby zapéci. Prochladlý krájíme nožem, namočeným v horké vodě.

KOLÁČ TVAROHOVÝ

Z jednoduššího lineckého těsta vyválíme dvě stejné placky do formy nebo na plech. Mezi obě dáme jemnou tvarohovou nádivku, připravenou z 30 dkg sladkého tvarohu, utřeného se 4 dkg másla, 10 dkg práškového cukru, 1 žloutku a sněhu ze 2 bílků. Povrch potřeme vejcem nebo mlékem a posypeme strouhanými oříšky.

KOŠÍČKY

Z jednoduššího nebo z jemného těsta vyválíme váleček, který rozkrájíme na stejně velké kousky podle velikosti košíčků. Z tohoto množství je košíčků normální velikosti 40—45 kusů. Těsto vtlačujeme do plechových formiček pevně ke stěnám. Děláme-li košíčky z jednoduchého těsta I., musíme formičky vymazat tukem. Košíčky narovnáme na plech, upečeme je a hned vyklápíme na vál. Dobře je vyklopíme, když uhodíme nožem na obrácený košíček. Studené natřeme uvnitř zavařeninou nebo naplníme puddingovou náplní, pak teprve dáváme čerstvé ovoce nebo kompot. Ovoce potíráme želatinovou nebo agarovou polevou (viz str. 332). Košíčky plníme také šlehanou smetanou nebo bílkovým krémem (viz str. 346), prokládaným ovocem, jahodami, zrnky rybízu, vína atd. Košíčky můžeme plnit též za syrova oříškovou nebo mandlovou nádivkou (viz str. 284) a pak z části syrového těsta uděláme mřížky. Upečené poléváme čokoládou.

LODIČKY S KRÉMEM

Kousky těsta vtlačujeme do plechových formiček, tak zvaných lodiček. Upečené lodičky plníme ovocnou pěnou (viz str. 397) nebo máslovým krémem (viz str. 343).

ŘEZY TVAROHOVÉ S PIŠKOTOVÝM VRŠKEM

Z jemného lineckého těsta upečeme na plechu placku. Potřeme ji dobrou tvarohovou nádivkou z 80 dkg tvarohu, 10 dkg cukru a sněhu ze dvou bílků. Povrch tvarohu potřeme piškotovým těstem. Piškotové těsto upravíme takto: 10 dkg cukru třeme se 4 žloutky do pěny, přidáme ze 4 bílků tuhý sníh a 10 dkg sypké mouky. Stejnoměrně pečeme.

TĚSTO KŘEHKÉ

Základní předpisy:

I. S práškem:

30 dkg mouky, 10 dkg cukru, 8 dkg tuku, 1 vejce, 1/2 prášku, 3—4 lžíce mléka, citronová kůra, vanilka.

II. S amoniem:

30 dkg mouky, 8 dkg cukru, 8 dkg tuku, 1 vejce, 1/2 dkg amonia, 2 až 3 lžíce mléka, citronová kůra, vanilka.

III. S droždím:

30 dkg mouky, 8 dkg cukru, 10 dkg tuku, 1 vejce, 1 1/2 dkg droždí, 2—3 lžíce mléka, citronová kůra, vanilka.

Suché přísady prosijeme na vál. Tuk rozdrobíme nebo rozsekáme do mouky. Tekutinu přilijeme se žloutky do dolíku v mouce a vše zpracujeme. Prášek prosijeme rovnou s moukou, amonium přidáváme rozmíchané v tekutině, droždí necháme vzejít předem v kvásek. Těsto zpracujeme napřed nožem, pak rukama v bochánek. Hned vyválíme v plát nebo pruhy na řezy, naplníme nádivkou a pečeme. Jen koláč s droždím necháváme na plechu 30 minut odpočívat.

Ze základního křehkého těsta připravujeme:

KOLÁČ MŘÍŽKOVÝ

Těsto rozdělíme na tři díly. Ze dvou dílů těsta uděláme plát na plech, potřeme zavařeninou nebo jinou nádivkou a poklademe mřížkami ze zbylého těsta. Vyválíme je nebo nakrájíme rádlíčkem z plátu vyváleného těsta. Mřížky klademe na sebe kolmo nebo na koso. (Viz obr. čís. 65 nebo 67.)

ŘEZY JABLKOVÉ

Základní těsto práškové nebo z droždí vyválíme na dva stejné pláty (viz obr. č. 70). Spodní placku poklademe na lístky nakrouhanými jablky, posypeme skořicovým cukrem, pokapeme tukem a přiložíme druhou placku. Povrch potřeme bílkem nebo vejcem. Jablkovou nádivku můžeme udělat také z jablek udušených na hustou kaši (50 dkg jablek, 10 dkg cukru s vanilkou nebo skořicí, 3 dkg tuku). Hodí se i mražený jablkový protlak.

ŘEZY DVOJBAREVNÉ

Základní těsto práškové rozdělíme na dva díly. Do jednoho vpracujeme ještě 2 dkg kakaa. Z tmavého těsta vyválíme plát, potřeme zavařeninou nebo jablkovým protlakem, pokryjeme bílou plackou. Upečené řezy můžeme polít ještě bílým ledem (viz str. 348).

ZÁVIN TOČENÝ

Křehké těsto s práškem nebo kynuté vyválíme v placku, potřeme makovou, tvarohovou nebo jablečnou nádivkou a opatrně svineme. Povrch potřeme vejcem. Upečený závin krájíme na šikmé řezy.

ZÁVIN PLETENÝ

Z práškového těsta vyválíme dva stejné pruhy široké 15 cm a dlouhé podle plechu. Doprostřed pruhu dáme lžicí nádivku. Okráje rádlem nařežeme trochu šikmo k sobě, ale jen až k nádivce. Nařezané proužky k sobě spleteme (rozmarýnka) viz obr. čís. 71. Závin přesuneme „špachtlí" nebo širokým, dlouhým nožem opatrně na plech. Povrch potřeme vajíčkem, závin upečeme. Pak nakrájíme šikmé řezy.

TYČKY, PRECLÍKY, ČTVERCE

Připravíme je z křehkého těsta s amoniem. Těsto vyválíme v plát, rádlem rozdělíme, potřeme bílkem a přendáme na pomaštěný plech.

Nebo z těsta vyvalujeme tenké válečky a rozkrájíme na tyčky. Pečeme rovné nebo stočené v kroužky nebo preclíčky. Natíráme je bílkem a sypeme hrubým krystalovým cukrem a mákem.

BRAMBOROVÉ TĚSTO ÚSPORNÉ

30 dkg mouky, 15 dkg studených, ustrouhaných brambor, 15 dkg cukru, 5—10 dkg tuku, 1 vejce, 1/2 prášku do těsta, 3—4 lžíce mléka, citronová kůra, vanilka.

Studené brambory jemně ustrouháme, smícháme na válu se suchými přísadami, které jsme prosáli sítem. Uděláme důlek, do kterého přidáme rozdrobený tuk, vejce a tekutinu. Zpracujeme nožem, pak rychle rukama. Těsto

děláme trochu tužší než obvykle, protože řídne. Z těsta děláme závin, řezy, mřížkové koláče atd. Jako nádivka se hodí mák, tvaroh, oříšky, povidla a pod. (Viz nádivky: str. 284.)

TVAROHOVÉ TĚSTO KŘEHKÉ

10 dkg hladké mouky, 10 dkg měkkého tvarohu, 10 dkg tuku, 1 vejce na potření, na nádivku 15 dkg zavařeniny.

Tvaroh prolisujeme a na válu zpracujeme s tukem a moukou v hladké těsto. Je-li tvaroh suchý, přikápneme mléko. Těsto vyválíme v plát, rádlíčkem vykrajujeme čtverce. Plníme je zavařeninou a přehneme na trojhránky nebo uděláme šátečkové koláčky. Povrch zavlažíme vajíčkem.

ŠKVARKOVÉ TĚSTO KŘEHKÉ

30 dkg mouky, 15 dkg jemně umletých škvarků, 10 dkg cukru, 1 vejce, podle potřeby 1—2 lžíce mléka.

Škvarečky umeleme nebo utřeme nožem, přidáme cukr, mouku, zaděláme tekutinou a vejcem. Zpracujeme vláčné těsto, které rozválíme buď na mřížkový koláč, nebo závin. Můžeme dělat také menší rohlíčky, které po upečení obalíme ve vanilkovém cukru. Těsto můžeme vtlačovat i do formiček.

TĚSTO KŘEHKÉ Z VAŘENÝCH ŽLOUTKŮ

30 dkg mouky, 15 dkg tuku, 8 dkg cukru, 2 vařené, prolisované žloutky, 1 žloutek syrový, 3 dkg strouhaných mandlí, z 1/2 citronu šťáva.

Žloutky oddělíme do porcelánového hrnku, který postavíme do vodní lázně a vaříme, až žloutky ztuhnou. Pak je protřeme sítem. Suché přísady prosijeme na vál, přidáme vejce, tekutinu a rozdrobený tuk. Těsto zpracujeme napřed nožem, pak rukama. Z těsta vyválíme plát, z kterého krájíme pruhy na závin, nebo ho rádlíčkem rozdělíme ve tvary, po případě vykrajujeme různé tvary formičkami.

RYCHLÉ KŘEHKÉ TĚSTO BEZ VAJEC A CUKRU

30 dkg hladké mouky, 20 dkg tuku, 4—5 lžic vody a 2 lžíce octa.

Na vál si dáme mouku a do ní rozdrobíme tuk. Mouku zaděláme vodou s octem na hladké těsto. Z toho vyválíme pruhy a upečeme je do zlatova. Pruhy plníme podobně jako pruhy z lístkového těsta tuhým, slazeným sněhem (viz str. 346), žloutkovým krémem (viz str. 347) nebo máslovým krémem (viz str. 344).

DROBENKOVÝ KOLÁČ RYCHLÝ

25 dkg hrubé mouky, 10 dkg cukru, 10 dkg tuku, 1 vejce, 1 rovná lžička prášku do těsta, vanilka, citronová kůra.

Nádivka: 30 dkg jemně nakrouhaných jablek, 5 dkg cukru, 3 dkg tuku.

Tuk rozemneme s cukrem a moukou jako na drobenku. Přidáme vejce a po zpracování zase rozdrobíme. Polovinu drobenky dáme do dobře vymazané a vysypané formy, poklademe ji nakrouhanými, proslazenými a tukem zkropenými jablky, a navrch nasypeme druhou polovinu drobenky. Povrch pokropíme tukem a pocukrujeme. Koláč pečeme při dobrém ohni do růžova.

PÁJ (neslazené křehké těsto)

25 dkg hladké mouky, 14 dkg másla nebo sádla, 5—6 lžic studené vody, na hrot nože prášku do pečiva, špetka soli, 1 žloutek na potření. Náplň: 50 dkg jablek, meruněk nebo jahod posypeme lžicí hrubé mouky, strouhanky nebo piškotovými drobty, promícháme 10—12 dkg cukru podle kyselosti ovoce.

Mouku, sůl a pečivový prášek prosijeme na vál. Do mouky rozsekáme tuk, rozdrobíme ho jako drobenku a utvoříme důlek, kam nalijeme studenou vodu, a rychle zpracujeme napřed nožem, potom rukama. Těsto nehněteme, spíše rukama stloukáme. Vypracované těsto rozdělíme na dva nestejné díly, z nichž větší vyválíme a vyložíme jím formu. Dno propícháme vidličkou a naplníme připraveným ovocem. Ze zbylé menší části uděláme mřížky, které položíme přes náplň. Mřížky potřeme vejcem a koláč dosti prudce upečeme.

JEMNÝ KŘEHKÝ OŘÍŠKOVÝ KOLÁČ

14 dkg tuku, 10 dkg cukru, 14 dkg hladké mouky, 14 dkg oříšků.

Náplň koláče: 7 dkg cukru, 7 dkg oříšků, 2 dkg mouky, citronová kůra, 1—2 lžíce mléka.

Na válu zpracujeme křehké těsto. (Podrobný pracovní postup: viz str. 289.) Dvě třetiny těsta dáme do dortové formy, potřeme nádivkou, ze zbylého těsta upravíme na koláč mřížky. Koláč pečeme půl hodiny v předtopené troubě.

PIŠKOTOVÉ MOUČNÍKY

ZÁKLADNÍ SOUČÁSTI TĚSTA

Pšeničná mouka hrubá nebo *polohrubá*. K hrubé mouce přidáme trochu mouky hladké nebo škrobové moučky, aby byl piškot „mechový". Velká dávka škrobové moučky dělá piškot dusivý.

Cukr, nejlépe jemný písek. Po práškovém cukru těsto zřídne.

Vejce čerstvá jsou základem piškotových těst.

Tekutina: do sněhu můžeme na každý bílek přidat lžičku studené vody. Do úsporných piškotů přidáváme ještě i na každý žloutek lžičku vařící vody. Jinak tekutinu nedáváme.

Tuk přidáváme do nastaveného piškotu nebo bílkového piškotu. Přidáme-li do piškotového těsta více bílků než žloutků, nebo děláme-li piškot jen z bílků, nahradíme každý ze žloutků 1 dkg tuku.

Jiné přísady: pro chuť a křehkost přidáváme do piškotových chlebíčků nebo dortových placek trochu citronové šťávy a kůry. Piškotové těsto barvíme někdy i kakaem nebo čokoládou.

PRACOVNÍ POSTUP

Všechny přísady si odměříme nebo odvážíme.

Základ piškotových těst tvoří správně ušlehaný sníh. Syrové bílky dobře oddělíme od žloutků a odstraníme z nich i tak zvaný „uzlík". Bílek přijímá snadno menší množství vláhy, aniž to vadí jeho šlehatelnosti. Proto někdy přidáváme před šleháním na 1 velký bílek 1 lžíci studené vody; zvětší objem sněhu i pečiva. Bílky šleháme čistou metlou v čisté, nemastné nádobě. Je kuchařská pověra, že se mají bílky šlehat ve studenu. Naopak, bílek snese i mírné nahřátí a dobře se ušlehá. Používáme-li naložených nebo chladírenských vajec, dáváme k syrovým bílkům zrnko soli nebo několik kapek citronu, aby se bílek rychleji ušlehal. Na jakosti bílku a správném tvaru metly záleží, jak dlouho budeme sníh šlehat. Nejlépe se osvědčila metla, která má dvě metly do sebe se otáčející s převodem na kolečko. Pracujeme-li obyčejnou metlou, nezáleží na čase, ale na počtu obrátek. Prudkým, rychlým šleháním můžeme ušlehat sníh za 2—3 minuty, při pomalé práci je třeba 5 i 8 minut, než je sníh pevný. Pevně ušlehaný sníh poznáme, když po vyndání metly zůstává špička pevně stát a sníh se dá, jak říkáme, krájet. Pak do něho pro větší pevnost zašleháme asi třetinu odváženého cukru. Ušlehaný sníh nesmí zůstat stát, protože vlhne a ztrácí pevnost. Šleháme jej proto, až když jsme zpracovali ostatní části těsta nebo je máme připraveny.

U piškotových těst rozeznáváme několik pracovních způsobů, a proto se liší i postup zpracování těsta.

Šlehané těsto piškotové děláme tak, že pevně ušleháme sníh, do kterého zašleháme asi třetinu celkového množství cukru, pak přidáme jeden žloutek po druhém a nakonec vmícháme mouku.

U třeného piškotového těsta třeme žloutky s cukrem do pěny a pak přidáme střídavě lžíci ušlehaného sněhu a lžíci mouky, část sněhu přidáme až nakonec po promíchání těsta. Do těsta jej nevmícháváme, jen jej v těstě opatrně vařečkou obracíme.

Na piškot šlehaný v páře šleháme celá vejce s cukrem v kotlíku v parní lázni, a když hmota zhoustne, odstavíme a mícháme, až prochladne. Do prochladlé přidáme mouku.

U úsporného piškotu šleháme napřed žloutky s horkou vodou do pěny, pak přidáme dvě třetiny cukru, který zašleháme. Přidáme sníh, do kterého jsme zašlehali zbytek cukru, a nakonec lehce vmícháme mouku.

FORMY NEBO PLECHY

Formy nebo plechy pod piškotová těsta mažeme tukem a sypeme hrubou moukou, prosátou strouhankou nebo zbylými piškotovými drobečky. Těsto plníme do forem jen do dvou třetin, protože pečením nabude. Hrneme je od středu ke krajům, protože pečením se prohlubenina zaplní a koláč, dort nebo bábovka mají pak rovný povrch.

PEČENÍ

Piškotové moučníky pečeme v mírně vytopené troubě. Stupeň teploty se řídí výškou pečiva. Vysoké pečivo, jako bábovky, vysoké dortové placky atd., dáváme péci do zcela studené (u elektrické trouby) nebo slabě zahřáté (u plynu) trouby. Nižší placky, balenky atd. dáváme do více vytopené trouby, aby se dlouhým pečením nepřesušily. Piškotová těsta pečeme stejnoměrně při střední teplotě kolem 175 stupňů C. Těsto pomalu nabývá, tuhne a nepopraská. Rychlým zapečením těsto „vyběhne", ale pak „spadne" nebo popraská. Je-li moučník upečen, poznáme podle toho, že okraje pečiva odstávají od formy nebo plechu. Lehkým tlakem na povrch těsta zjistíme, že je těsto pevné, propečené. Také vpíchnutím párátka nebo dřívka, na které se těsto už nechytá, se přesvědčíme, že je moučník správně propečen.

Piškotové moučníky vyklápíme opatrně, raději až po krátkém zchladnutí. Opatrně napřed těsto nožem oddělíme všude od formy, nebo širokým nožem podjedeme těsto na plechu. Nenecháváme je ve formě nebo na plechu chladnout, protože vlhne a přilepilo by se.

PIŠKOTOVÁ TĚSTA ŠLEHANÁ

- *Základní předpis:*

I. Lehké piškotové těsto:

4 vejce, 8 dkg cukru, 8 dkg mouky polohrubé.

- II. Těžší piškotové těsto:

4 vejce, 16 dkg cukru, 12 dkg mouky polohrubé.

Z bílků ušleháme pevný sníh, do něho zašleháme 3 dkg cukru. Ostatní cukr lehce přidáváme postupně se žloutky. Každý žloutek zaprášíme trochou mouky.

III. Úsporný piškot vodový:

4 vejce, 5 lžic horké vody do žloutků, 20 dkg cukru, 20 dkg hrubé mouky, 1/3 prášku do pečiva.

Žloutky zalijeme vřelou vodou a šleháme je do pěny. Pak přidáme dvě třetiny odváženého cukru a šleháme, až pěna přechází v hustší krém. Zvlášť ušleháme pevný sníh z bílků, do kterého zašleháme zbylý cukr. Do žloutkové pěny přidáváme po lžících mouku, do které jsme prosáli prášek, nakonec lehce vmícháme sníh.

Z piškotových těst připravujeme:

BÁBOVKY

Bábovky připravujeme z těžšího piškotového těsta II, z těsta třeného nebo šlehaného v páře (str. 298). Formu dobře vymastíme vlahým, rozpuštěným tukem a po utuhnutí zasypeme moukou nebo strouhankou. Naplníme těstem jen do dvou třetin. Těsto hrneme více ke krajům (obr. č. 75—76). Bábovku pečeme 30—40 minut. Vyklápíme ji na drátěnou podložku. Nejde-li vyklopit, přiložíme na formu mokrou, vyždímanou utěrku. Vyklopíme-li bábovku rovnou na mísu, přilepí se. Do těsta na bábovku přidáme vanilku, citronovou kůru, ale i sekané mandle, rozinky (po 5 dkg), citronát. Polovinu těsta můžeme obarvit kakaem a dávat do formy lžící střídavě těsto světlé a tmavé.

BALENKA

Balenku (roládu) upravujeme z lehkého piškotového těsta I nebo i z vodového piškotu úsporného III. Těsto rozetřeme na dobře vymazaný, moukou poprášený plech nebo lépe na vymaštěný, vysypaný hladký papír, jímž jsme plech vyložili. Balenku pečeme prudčeji, aby nepřeschla a dala se dobře stočit. Je-li papír dobře namaštěn, dá se po upečení lehce sloupnout. Jinak si pomáháme širokým nožem, kterým balenku od papíru oddělíme. Budeme-li balenku plnit krémem, svineme ji za tepla do vlhké utěrky, prochladlou rozvineme, namažeme a znovu stočíme (obr. č. 72). Mažeme-li je zavařeninou, musíme zavařeninu předem dobře utřít, hustší rozředit lžící horké vody. Balenku plníme kakaovým nebo kávovým krémem (viz str. 344) a můžeme ji polít bílou, kakaovou nebo kávovou polevou (viz str. 347).

BUBLANINA

Bublaninu připravujeme z těžšího těsta II nebo i z vodového piškotu III. Těsto lijeme do dobře vymazaného pekáče nebo do větší koláčové formy a poklademe ovocem. Ovoce dobře přebereme, opláchneme, necháme okapat a obalíme je v hrubé mouce nebo piškotových drobečkách. Tím je vysušíme, piškot nevlhne a ovoce neklesne až ke dnu, kde by se připalovalo. Klademe-li na piškot ovoce měkké, jako maliny, jahody, položíme na povrch bublaniny bílou lékárenskou oplatku a na ni teprve ovoce.

CHLEBÍČEK BISKUPSKÝ

Biskupský chlebíček připravujeme z lehkého I nebo těžšího II piškotového těsta nebo z těsta úsporného III (obr. č. 74). Do těsta přidáváme rozinky, sekané mandle nebo i sekané fíky, datle, sušené meruňky, hrušky, sekané oříšky atd. (Celkem asi 15 dkg ovoce.) I barevné kandované ovoce v chlebíčku hezky vypadá. Chlebíček pečeme v úzkých, vysokých nebo nižších, širších formách. Hotový natřeme čokoládovou, kakaovou, kávovou nebo rumovou polevou (polevy: viz str. 347).

OMELETA PIŠKOTOVÁ

Připravujeme ji z lehkého piškotového těsta I nebo z úsporného vodového piškotu III. Těsto rozetřeme lžicí na dobře vymazanou a vysypanou pánev a v mírně vyhřáté troubě upečeme. Omeleta je za 7—10 minut upečena. Potřeme ji rozmíchanou zavařeninou a přeložíme v půli. Na menší omeletní pánvi upečeme ze dvou vajec, na větší ze 3 vajec.

SUCHÁRKY

Suchárky pečeme z jakéhokoliv piškotového těsta, do kterého jsme přidali trochu usekaných mandlí nebo oříšků. Po upečení v chlebíčkové formě nakrájíme chlebíček na 1 cm silné řezy; peroutkou je potřeme tukem, srovnáme na plech a po obou stranách je v mírné troubě opečeme. Horké obalujeme ve vanilkovém prosátém cukru.

PIŠKOTOVÉ TĚSTO TŘENÉ

4 vejce, 15 dkg cukru, 12 dkg mouky pšeničné hrubé (nebo 8 dkg hrubé a 2 dkg škrobové), z 1/2 citronu kůra a šťáva.

V míse třeme žloutky s cukrem do pěny, a když zhoustnou a zbělí, přidáme citronovou šťávu, po částech mouku a nakonec vmícháme sníh. Chceme-li mít toto těsto vláčnější, můžeme do utřeného těsta předtím, než přidáme sníh, přikapat trochu vlahého tuku. Toto těsto se hodí na biskupský chlebíček, řezy, bábovku, na dortové placky. Těsto tolik nenabude a není tak lehké, zato je vláčnější.

PIŠKOTOVÉ TĚSTO ŠLEHANÉ V PÁŘE

4 vejce, 14 dkg cukru, z 1 citronu kůra i šťáva, 12 dkg hrubé mouky.

Celá vejce a cukr dáme do kotlíku na sníh, který postavíme do nádoby s horkou vodou. Když se voda zahřívá a směs v kotlíku také, stále šleháme. Až těsto zhoustne a zbělí, kotlík vyndáme a směs šleháme dál, až prochladne. Přidáme citronovou šťávu a kůru a nakonec mouku. Těsto nalijeme do vymazané formy. Z tohoto těsta děláme bábovky, dortové placky nebo koláč s ovocem. Tento způsob zpracování se hodí na vejce, kde nemáme jistotu, že dobře oddělíme bílek od žloutků. Piškot šlehaný v páře není tak kyprý, je těžší.

PIŠKOT Z BÍLKŮ

4 bílky, 10 dkg cukru, 8 dkg mouky, 4 dkg vlahého tuku. Na 1 bílek počítáme: 4 dkg mouky, $2^1/_2$ dkg cukru, 1 dkg tuku.

Bílky ušleháme v pevný sníh, do kterého zašleháme polovinu odváženého cukru. Ostatní cukr jen lehce vmícháme. Přikapáváme po lžicích vlahý tuk a zasypáváme lžicí mouky. Z tohoto těsta děláme rychlou omeletu, chlebíček, nejlépe se však hodí na suchárky.

DĚTSKÉ PIŠKOTY

a) Těsto z polohrubé mouky: 3 vejce, 9 dkg cukru, 10 dkg polohrubé mouky (48 kusů);

b) Těsto se škrobovou moučkou: 3 vejce, 12 dkg cukru, 12 dkg hrubé mouky, 2 dkg škrobové mouky, 2 lžíce horké vody do žloutků (52 kusů).

Žloutky šleháme se dvěma třetinami cukru do pěny. Z bílků ušleháme pevný sníh, do kterého zašleháme třetinu odváženého množství cukru. Sníh lehce vmícháme ke žloutkům a zasypeme ho moukou. Hladkou trubičkou stříkáme na dobře pomaštěný a hrubou moukou vysypaný plech nebo na hedvábný papír na plechu stejně veliké piškoty (obr. č. 73). Po zaschnutí je cedníkem posypeme jemným pískovým cukrem, necháme chvíli stát, a když se cukr vsákne, upečeme je v mírně vytopené troubě. Širokým nožem nebo lépe ostrou lopatkou je od plechu nebo od papíru odřízneme. Piškoty si pečeme do zásoby, jsou dobrým zákuskem ke krémům, ovocným pěnám nebo zmrzlinám. Děláme z nich i různé studené moučníky (na př. dort Malakov).

PIŠKOTOVÉ TĚSTO ZE SUŠENÝCH VAJEC

5 dkg sušených vajec, 20 lžic mléka, 20 dkg cukru, 40 dkg hrubé mouky, 1 prášek do pečiva, vanilka, citron.

Sušená vejce prosijeme s cukrem do mísy, přilijeme mléko a vše našleháme do pěny. Pak vmícháme po lžicích prášek prosátý s moukou, citronovou

kůru a vanilkový cukr. Těstem naplníme dobře vymazanou dortovou nebo chlebíčkovou formu a v mírně vyhřáté troubě zvolna pečeme.

PIŠKOTOVÉ TĚSTO ZE SUŠENÝCH VAJEC (šlehané v páře)

4 dkg sušených vajec, 7 lžic vody, 10 dkg cukru, 6 dkg škrobové moučky, 1/2 prášku do pečiva.

Sušená vejce prosijeme s cukrem do kotlíku na sníh, přidáme vodu a šleháme v parní lázni, až je hmota teplá a zhoustne. Vyndáme a šleháme dále, až vystydne, do prochladlé hmoty vmícháme škrobovou moučku s práškem. Těsto rozetřeme na pomaštěný, moukou vysypaný plech a upečeme. Horkou balenku pomažeme zavařeninou a stočíme.

LEVNÝ PIŠKOT SE ŠKROBOVOU MOUČKOU

6 vajec, 16 dkg cukru, 8 dkg pšeničné mouky, 4 dkg škrobové moučky.

Celá vejce ušleháme s cukrem do pěny, lehce vmícháme prosátou pšeničnou a škrobovou mouku. Těsto natřeme v tenké vrstvě na tukem vymazaný a moukou vysypaný plech a upečeme. Nebo z něho upečeme 4—5 tenkých kol v dortové formě. Vrstva těsta musí být tenká. Upečený piškot slepujeme krémem nebo šlehanou smetanou (viz str. 343—346).

MOUČNÍKY Z TŘENÉHO TĚSTA

Základní součásti těsta:

Mouka hrubá nebo polohrubá. Hladká jen smíchaná s krupicí. Pro větší hebkost bábovek a dortových placek dáváme za část mouky hrubé moučku škrobovou.

Cukr, nejlépe jemný písek, aby se dobře roztíral s tukem.

Vejce čerstvá, konservovaná jen tehdy, dá-li se dobře oddělit žloutek od bílku.

Tuk, čerstvé máslo nebo pokrmový tuk, můžeme použít i přepuštěných tuků. Tuk musí mít správnou tuhost, teplotu asi 24° C, aby se dal dobře napěnit. Řídký neutřeme do pěny, naopak tuhý tuk se špatně roztírá.

Tekutina, mléko, smetana. Smetanu přidáváme do těst, kde chceme ušetřit žloutek.

Prášek do pečiva přidáváme tehdy, je-li v těstě málo vajec nebo více cukru nebo nemáme-li čas těsto dobře utřít. Na 25 dkg suchých přísad nejvýše 1/2 prášku.

Koření — citronová nebo pomerančová kůra, vanilka, skořice.

Jiné přísady: do úsporných těst přidáváme i studené, jemně strouhané brambory. Rozmícháme je v tekutině, aby se dobře rozložily a těsto děláme o trochu tužší.

Můžeme přidat trochu rumu.

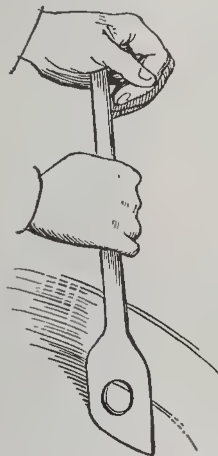
PRACOVNÍ POSTUP

Přísady si odvážíme nebo odměříme a necháme v teplé místnosti nahřát.

Na tření se hodí hlubší mísa se ztuženým okrajem nebo uchem, aby se dala dobře přidržet rukou. Mísy možno přidržovat ke stolu i speciálním držákem.

Tvar, především dno mísy, musí odpovídat tvaru měchačky, kterou třeme. Je-li oblé, třeme dobře obyčejnou kulatou měchačkou, je-li rovné, tedy seříznutou vařečkou, která při tření dobře přiléhá ke dnu mísy. Výborně se osvědčila rovná, seříznutá měchačka ještě s otvorem uprostřed (obr. str. 304), kterým těsto při tření prochází, a tím je tření vydatnější. Měchačka má mít delší, silnější držadlo, aby se dalo pracovat po případě oběma rukama. Třením vháníme do těsta vzduch, při pečení se v těstě uvolňují vzduchové bubliny, těsto se zvedá, kypří. Při tření nezáleží na době, kterou těsto třeme, ale na teplotě součástí a na počtu obrátek, které uděláme. Je pověrou, že musíme těsto třít k jedné straně. Je zcela jedno, třeme-li pravou rukou odleva

doprava, nebo levou naopak nebo střídáme-li oba tyto způsoby, ale máme třít kruhovitě, dokola. Nejpohodlněji pracujeme, zejména u hustších těst, když pravou rukou uchopíme měchačku asi uprostřed a především jí řídíme směr tření, dlaní levé ruky se opíráme o konec vařečky a přitlačujeme na ni. Je zbytečné udávat dobu, za kterou má být těsto utřeno. Řídí se počtem obrátek, tedy tím, jak rychle třeme a správnými pomůckami. Obvykle postačí 5 až 7 minut k důkladnému napěnění těsta (což je asi 500 až 750 obrátek).



Vařečkou se seříznutým dolním okrajem, který dobře přiléhá ke dnu mísy, se lépe a rychleji tře.

Přísady přidáváme do těsta postupně. Nejdříve dobře rozetřeme tuk, je-li tuhý, nahřejeme si předem mísu. Pak přidáváme po lžících cukr a s tukem roztíráme. Když jej napěníme, začneme přidávat žloutky, zase jeden po druhém. Ubereme-li žloutky, nahradíme je tukem (tak můžeme dát do bábovky dva žloutky, trochu tuku a ze 4 bílků sníh).

Je pracovně neúsporné, dáme-li rovnou všechny tyto přísady do mísy. Tuk se srazí v drobné kousky, které se v řidším těstě už těžko roztírají. Když jsme rozetřeli tuk s cukrem a se žloutky, je někdy těsto tuhé. Pro snadnější roztírání přikapeme hned část tekutiny, aby se dalo řidší těsto lépe roztírat. Po 5 až 10 minutách, kdy těsto zbělelo a roztíráním nabylo, začneme přidávat tekutinu střídavě s moukou. Zase lžíci tekutiny a lžíci mouky, opatrně, abychom těsto nepřelili. Těsto má být husté, aby padalo od vařečky, ale nestékalo. Jednu čtvrtinu mouky si necháme stranou a přidáme ji až se sněhem. Bílky ušleháme v pevný sníh, do kterého zašleháme asi 2—3 lžíce cukru, které jsme odebrali z odváženého množství. Sníh přidáváme nakonec, jen lehce ho v těstě obracíme a zasypeme poslední moukou. Přidáváme-li do těsta prášek, rozmícháme jej v hrsti mouky, kterou odebereme z odváženého množství, prosijeme a přidáme až po vmíchání sněhu. Těsto hned plníme do formy.

FORMY

Pod třená těsta musíme dobře vymazat tukem a vysypat hrubou moukou nebo prosátou strouhankou. Vymazáváme je syrovým nebo úsporněji polotuhým a zchladlým tukem. Rozpuštěný tuk nanášíme peroutkou nebo štět-



97. Do naznačených dílků stříkáme ozdobný krém.

98. Sušenkovou formičkou označíme na potřeném dortu vzor a do vyznačených míst ozdobně stříkáme krém. Viz obr. 99.





99. Do vyznačených tvarů (viz obr. 98) stříkáme krém.

100. Polévání dortu: Hotovou polevu vylijeme na střed dortu a dlouhým nožem ji hrneme k okrajům.



cem a po zchladnutí teprve formu vysypáváme. U dělených forem bábovkových a chlebíčkových musíme dbát, abychom dobře vymazali všechny rýhy, jinak těsto přilne k formě a při vyklápění se odtrhne. Formy plníme jen do dvou třetin, protože pečivo pečením nabude. Těsto hrneme při plnění do středu více k okraji formy, protože pečením se utvořený dolík vyplní a bábovka nebo dortové placky mají pak rovný povrch.

PEČENÍ

Třené těsto pečeme hned, jakmile jím naplníme formu. Stojí-li těsto, sníh povoluje a těsto vlhne. Klademe je do mírně vyhřáté trouby a pečeme pak stejnoměrně, při střední teplotě 150—180 stupňů C. Troubu z počátku neotvíráme, abychom ji nezchladili a tím nepřerušili vypařování a nabývání těsta. Dortové placky pečeme 35—45 minut; čím je těsto těžší, t. j. sladší a tučnější, tím potřebuje vyšší teplotu a delší dobu k propečení. Bábovky z třeného těsta až 3/4 hodiny podle velikosti. Že je moučník upečen, poznáme nejen podle do zlatova zbarveného povrchu, ale lehkým vmáčknutím prstu do povrchu těsta zjistíme, zda je těsto už pevné a pružné. Také vpíchnutím dřívka nebo párátka se přesvědčíme, zda se těsto už na ně nenalepí. Dobře upečený moučník odstává od okrajů formy. Vyjmeme ho z trouby a po zchladnutí opatrně vyklopíme na mísu. Lépe je vyklopit ho na drátěnou podložku, aby i spodem chladl, nezvlhl a nepřilepil se k míse. Mastné bábovky cukrujeme hned, máme-li rádi vláčnou kůrku, která vzniká spojením tuku s cukrem. Jinak chlebíčky, koláče a dortové placky necukrujeme, aby nezvlhly.

TŘENÁ TĚSTA

Základní předpis:

I. Úsporné:

25 dkg mouky, 10 dkg cukru, 6 dkg tuku, 1 vejce, více než 1/8 litru mléka, 1/2 prášku do pečiva, citronová kůra, vanilka.

II. Dobré:

25 dkg mouky, 12 dkg cukru, 10 dkg tuku, 2 vejce, 1/8 l mléka, 1/2 prášku do pečiva, citronová kůra, vanilka.

III. Jemné:

25 dkg mouky, 15—18 dkg cukru, 12 dkg tuku, 3 vejce, asi 1/8 l mléka, citronová kůra, vanilka.

Tuk dobře rozetřeme, postupně přidáváme cukr, pak žloutky a třeme do pěny. Střídavě po lžících přidáváme tekutinu a mouku. Hrst mouky rozmícháme s práškem a přidáme až nakonec se sněhem. Do pevného sněhu zašleháme trochu cukru. Těsto naplníme do dobře vymazané a vysypané formy a zvolna pečeme.

Z třeného těsta připravujeme:

BÁBOVKY

Bábovky upravujeme z těsta jemného, dobrého nebo úsporného. Uvedené množství stačí na malou bábovku, do větší formy děláme z půl druhé nebo z dvojnásobné dávky. Do svátečních bábovek přidáváme ještě podle možnosti rozinky, usekané loupané mandle nebo děláme bábovku dvoubarevnou. Těsto rozdělíme na dva díly, do jednoho přidáme prosáté kakao (2—4 lžíce podle jakosti kakaa; těsta musí být barevně odlišná) a lehce je vmícháme. Těsto klademe do formy polévkovou lžicí buď střídavě světlé a tmavé, nebo spodek formy vyplníme těstem světlým, střed tmavým a vršek zase světlým. Bábovku z 1/2 kg mouky pečeme zvolna 3/4 hodiny. Opatrně ji po upečení vyklopíme na drátěnou podložku, nejde-li vyklopit, pokryjeme obrácenou formu vyždímaným, mokrým hadrem.

BUBLANINA

Bublaninu připravíme z těsta úsporného, dobrého nebo jemného. Do úsporného můžeme přidat vždy o 1—2 bílky více, abychom těsto nakypřili. Na bublaninu dáváme přebrané, očištěné ovoce, které obalíme v hrubé mouce, aby v těstě nekleslo hned ke dnu. Těsto dáváme na pekáč nebo plech se zvýšeným okrajem, kde je rozetřeme na vrstvu asi 2—3 cm vysokou. V jemných bublaninách nahradíme část mouky mletými mandlemi nebo jemnou strouhankou nebo piškotovými drobečky. Z ovoce se nejlépe hodí vypeckované višně nebo červené třešně, zrnka rybízu, borůvky, na čtvrtky krájené švestky. Týchž těst použijeme k přípravě jablkových koláčů, kdy těsto poklademe na plátky pokrájenými jablky, které pocukrujeme, posypeme skořicí a pokapeme tukem.

CHLEBÍČEK

Z třeného jemného nebo dobrého těsta upečeme ve formě chlebíček. Místo části mouky můžeme přidat mandle, oříšky, trochu rozinek nebo kakaa. Tento chlebíček krájíme po vychladnutí na řezy, které poléváme kakaovou nebo vanilkovou omáčkou, nebo je polijeme čokoládovou polevou a podáváme jako řezy.

ŘEZY

Řezy nejrůznějších tvarů, barev i polev upravujeme z třeného těsta dobrého nebo jemného. Těsto děláme hustší a natřeme je na dobře vymazaný a posypaný plech nebo na velký pekáč. Upečeme je ve vrstvě 2 cm vysoké. Po prochladnutí řezy krájíme, spojujeme zavařeninou, krémem a různě poléváme. Část těsta můžeme přibarvit kakaem nebo růžovým bretonem a získáme pak řezy dvoj- nebo trojbarevné. Dvojbarevné řezy upravíme tak, že do poloviny těsta zamícháme kakao. Na plech nebo pekáč klademe lžicí vždy

bochánek tmavého a hned vedle bochánek světlého těsta. Když naplníme celý pekáč, lžicí nebo gumovou stěrkou vlnovitě přejedeme povrch těsta. Tak přeneseme na povrchu těsto tmavé do světlého a světlé do tmavého. Získáme tak zvané řezy „mramorované".

BÁBOVKA BRAMBOROVÁ

1 vejce, 1 bílek, 15 dkg cukru, 6 dkg tuku, 25 dkg brambor, 25 dkg mouky, 1 prášek do pečiva, vanilka, citronová kůra.

Žloutek utřeme s cukrem a tukem do pěny a za stálého tření po částech přidáváme jemně strouhané studené brambory, nakonec ze 2 bílků sníh a mouku s práškem. Hodně tuhé těsto dáme do vymazané, vysypané formy a zvolna pečeme 3/4 hodiny.

BÁBOVKA LEVNÁ

14 dkg tuku, 14 dkg cukru, 1 žloutek, 35 dkg hrubé mouky, 1/4 l vlahého mléka, 1 prášek do pečiva, ze 3 bílků sníh.

Tuk třeme s cukrem a žloutkem do pěny, 18 dkg mouky vmícháme do vlahého mléka a nahřejeme, až se utvoří kaše. Ostatní mouku prosijeme s práškem a vmícháme do těsta. Nakonec vmícháme pevný sníh z bílků. Pečeme ve větší bábovkové nebo chlebíčkové formě 3/4 hodiny.

BUBLANINA HOUSKOVÁ

10 dkg jemné, čerstvé strouhanky, 8 dkg tuku, 8 dkg cukru, 4 vejce, půl prášku do těsta, skořice, citronová kůra. Asi 40 dkg višní nebo jiného ovoce.

Tuk utřeme s cukrem a žloutky, přidáme housku s práškem a nakonec lehce vpravíme sníh. Těsto rozetřeme do vymaštěného, vysypaného pekáče a poklademe ovocem.

JABLKOVEC

15 dkg hrubé mouky, 3 polévkové lžíce bramborové nebo kukuřičné moučky (škrobu), 4 vejce, 15 dkg cukru, 10 dkg tuku, 1/2 prášku do těsta a 4—5 lžic mléka, 7 větších jablek, 2 lžíce tuku, 3 lžíce cukru.

Tuk utřeme s cukrem a se žloutky do pěny. Přidáme mléko se škrobem, nakonec pevný sníh střídavě s moukou, do které jsme prosáli prášek. Do velkého, vymazaného pekáče těsto rozetřeme, poklademe tenkými plátky jablek, které posypeme skořicovým cukrem a pokapeme tukem.

CHLEBÍČEK TŘENÝ S MEDEM

20 dkg hrubé mouky, 17 dkg medu (pravý včelí med nebo med umělý), 3 dkg cukru, 1 vejce, 1 prášek do těsta, asi 6 lžic mléka, citronová kůra, vanilka, lžička rumu.

Med utřeme do pěny s cukrem a vejcem a střídavě přidáme mléko s moukou. Pečeme v chlebíčkové formě nebo v malých kulatých formičkách na indiánky. Tyto indiánky pak vydlabeme, plníme usekaným ovocem a krémem. Poléváme kakaovou polevou (viz str. 344).

BRAMBOROVÉ ŘEZY NEBO KOLÁČ

20 dkg studených, jemně ustrouhaných brambor, 3 dkg hrubé mouky, 20 dkg cukru, 2 vejce, 8 dkg oříšků, půl čajové lžičky pečivového prášku, šťáva a kůra z jednoho citronu.

Žloutky třeme s cukrem do pěny, přidáme oříšky, brambory a dobře rozmícháme. Do mouky prosijeme prášek. Pak přidáme mouku s pevným sněhem. Těsto naplníme do chlebíčkové nebo dortové formy a mírně, stejnoměrně propékáme. Studený moučník rozřízneme, naplníme pařížským čokoládovým krémem (viz str. 345) nebo zavařeninou a poléváme čokoládovou polevou.

KOLÁČ ZE SUŠENÝCH VAJEC

25 dkg mouky, 10 dkg cukru, 10 dkg tuku, 4 dkg sušených vajec, 1 prášek do těsta, $^1/_8$ l mléka, vanilka, citronová kůra.

Sušená vejce prosijeme s cukrem, utřeme s tukem a 3 lžícemi vody nebo mléka do pěny. Pak přidáváme po lžících mouku s práškem střídavě s tekutinou. Máme-li zbylé bílky a přidáme-li ze 2 bílků sníh, je koláč kypřejší.

TVAROHOVÝ KOLÁČ TŘENÝ

10 dkg měkkého, prolisovaného tvarohu, 10 dkg loupaných, pražených oříšků, 10 dkg cukru, 10 dkg tuku, 3 vejce, podle potřeby 3—5 dkg strouhané žemle.

Tuk třeme s cukrem a žloutky do pěny, přidáme tvaroh, strouhané oříšky, nakonec sníh a strouhanou žemli. Těsto rozetřeme do dobře vymazané dortové formy a zvolna pečeme. Hotový koláč potřeme pikantní zavařeninou nebo jamem, navrch nastrouháme čokoládu a oříšky.

MAKOVEC BRAMBOROVÝ

20 dkg studených, jemně ustrouhaných brambor, 4 dkg jemné krupice, 8 dkg jemně mletého máku, 15 dkg cukru, 1 vejce, 1 bílek, 4 lžíce mléka, 1 prášek do pečiva, skořice, hřebíček, vanilka, citronová kůra.

Žloutek utřeme s cukrem a 4 lžícemi mléka do pěny. Přidáme brambory, krupici, koření, mák, prášek, nakonec pevný sníh ze 2 bílků. Těsto dáme do dobře vymazané, vysypané dortové nebo koláčové formy a zvolna upečeme. Prochladlý namažeme pikantní zavařeninou a potřeme kakaovou nebo bílou rumovou polevou (viz str. 347).

PERNÍKY

Základní součásti těsta:

Mouka hladká žitná, ječná nebo tmavší mouka pšeničná. Musí být suchá, ne hrudkovitá a před upotřebením ji dobře dvakrát prosijeme, aby se provzdušila. Na jemné perníky dáváme mouku polohrubou nebo část mouky hrubé.

Cukr, jemný písek, který vždy doplňujeme medem (pravým včelím nebo umělým) nebo syrupem, ve kterém je obsažen cukr ovocný, který nejlépe přijímá vlhkost. Perníky „navlhnou" a jsou vláčné.

Vejce přidáváme do jemnějších perníků, tak zvaných piškotových. Z bílků ušleháme sníh, zvyšuje kyprost perníku. I do obyčejného litého perníku přidáváme 1—2 vejce pro lepší soudržnost těsta. Do úsporných těst přidáváme pro kyprost 1—2 strouhané brambory jako náhražku vajec.

Tekutina, voda, mléko, které nahrazujeme i černou nebo bílou kávou.

Koření je důležitou přísadou perníku a perníkových cukrovinek. Na něm závisí dobrá chuť a vůně perníků. Buď používáme tak zvaných perníkových prášků, kde vedle kypřidla je i část koření, nebo si směs koření upravíme sami. Je to ponejvíce skořice, méně hřebíček, špetka nového koření, vanilka, ale i badián, fenykl nebo anýz. Z ostatních příchutí přidáváme citronovou a pomerančovou kůru, dále mletou kávu, kakao, usekané mandle, oříšky, citronát atd.

Poměr perníkového koření na 1 kg mouky:

$^1/_2$ dkg skořice, $^1/_2$ dkg hřebíčku, $^1/_2$ dkg nového koření, 1 dkg anýzu, 1 dkg badiánu, 1 vanilka.

Kypřicí prášky mohou být různé. Do vyšších perníků, na příklad litých, které pečeme na pekáči, přidáváme tak zvané perníkové prášky, které obsahují součásti obvyklých pečivových prášků. Na $^1/_2$ kg mouky postačí jeden pětigramový prášek. Na nižší tvary perníků a perníčků přidáváme amonium, jinak zvané „cukrářské droždí" neboli „sůl jeleního rohu" nebo jedlou sodu. Amonia přidáváme na $^1/_2$ kg mouky 2—3 gramy, bikarbonátu sodného (jedlé sody) $^1/_2$ dkg. (Podrobnosti o kypřidlech: viz str. 289.)

PRACOVNÍ POSTUP

Suché přísady, t. j. cukr a mouku, do které jsme dali perníkové koření, prosijeme na vál nebo do mísy (budeme-li dělat těsto řidší).

Med nebo syrup nahřejeme a do chladnoucího přidáme tekutinu a vejce a dobře rozmícháme. Připravenou mouku tím zaděláme. Množství tekutiny se řídí nejen druhem perníku, který děláme (na figurky a malé perníčky děláme těsto tuhé, na litý perník řidší), ale i jakostí mouky a její schopností

vázat tekutinu; hladké mouky jí váží méně. Přelijeme-li těsto, přebytečná tekutina může způsobit brouskovitost perníku. Na tužší perníky med rozpustíme, přidáme cukr, mléko a vše šleháme na ohni nebo v parní lázni na hustý krém. Vlažným krémem pak zaděláme připravenou mouku na válu. Kypřicí prostředky přidáme až nakonec s trochou mouky, kterou jsme oddělili a do které jsme je prosáli. Amonium přidáváme až nakonec rozmíchané v tekutině, třeba rumu, aby se dobře rozložilo a neutvořilo kousky. Děláme-li litý perník, vypracujeme těsto v míse a děláme je řidší, asi jako na buchty. Jinak na malé perníčky a figurky vypracujeme na válu pevné těsto. Vypracované těsto musí odpočívat — lité těsto hodinu i dvě, hustá těsta pak přes noc nebo i déle. Jestliže těsto přes noc ve studenu příliš ztuhne, dáme je na teplo trochu nahřát. Rovněž malé zbytky (okrajky) nahříváme, aby se daly zpracovat. Jen tak zvané piškotové perníky, t. j. ty, ve kterých je větší počet vajec a do kterých přijde sníh, pečeme hned a děláme je řidší, asi jako třené těsto na biskupský chlebíček. Odpočinutím se koření i kypřicí přísady v těstě dobře rozloží, těsto je pak kypré.

Plechy, pekáče a formy na pečení perníků musíme předem dobře vymazat tukem a vysypat hrubou moukou. Plechy na malé tvary mažeme voskem a nepodsypáváme.

Povrch drobného pečiva potřeme vejcem, oslazeným mlékem nebo kávou. Ale i litý perník na plechu nebo v pekáči na povrchu potřeme, abychom usnadnili pronikání tvořících se plynů vlhkým povrchem. Jinak suchý povrch po zapečení popraská.

Trouba musí být předem vyhřátá, než perník do ní vložíme. Po zapečení oheň zmírníme a pečeme při stejnoměrné střední teplotě, t. j. asi 150° C. Zejména vyšší perníky musíme dobře propékat, aby ztratily pach přidávaných kypřidel. Zapečeme-li litý perník moc prudce, utvoří se na povrchu tvrdá kůrka a uvnitř zůstává těsto mazlavé nebo se utvoří brousek. Příliš pozvolným pečením zase perník vyschne a je pak tvrdý.

Upečený perník uchováváme v krabicích, ne v suchu, ale spíše na vlhčím místě, aby příliš nevysychal. Perník, který je hned po upečení tvrdý, časem navlhne, získá na kyprosti a křehkosti. Proto drobné perníčky a perníkové cukrovinky si pečeme předem do zásoby a jíme je až po odležení za týden, 14 dní, také až za několik týdnů.

JEDNODUCHÝ PERNÍK LITÝ

50 dkg hladké mouky, 15 dkg cukru, 10 lžic medu, 5 dkg tuku, 1 vejce, 1/8 l mléka nebo černé kávy, 1 prášek do pečiva, perníkové koření.

Suché přísady zaděláme vlažnym medem, ve kterém rozpustíme tuk, rozmícháme mléko a vejce.

JEMNÝ PERNÍK

50 dkg mouky pšeničné (půl hladké a půl hrubé), 20 dkg cukru, 20 dkg medu, 2 žloutky, 1 lžíce rumu, 1/16 l mléka, 1/2 prášku do pečiva nebo 1/2 kávové lžičky sody, perníkové koření, citronová a pomerančová kůra, vanilka, 3 dkg rozinek, 5 dkg ořechů, 5 dkg mandlí.

V mléce rozmícháme vejce, přidáme vlahý med a zaděláme jím suché přísady v míse. Těsto necháme nejméně přes noc odpočívat, pak je rozetřeme na plech 2 cm vysoko a do růžova upečeme. Prochladlý poléváme kakaovou polevou (viz str. 348).

JEDNODUCHÝ PERNÍK NA FIGURKY A NA CHALOUPKU

50 dkg mouky, 25 dkg cukru, 2 vejce, 2 lžíce medu, lžíce rumu, perníkové koření, citronová kůra, půl kávové lžičky jedlé sody.

Připravenou mouku a cukr zaděláme na válu vlahým medem s vejci. Zpracujeme v tuhé těsto, které necháme přes noc odpočinout. Druhý den je rozválíme v silnější placku, z které vykrajujeme figurky nebo podle šablony z tuhého papíru chaloupku atd. Můžeme vykrajovat formičkami kolečka nebo různé tvary, mazat je vejcem a prudčeji péci. Pak je různě poléváme (viz polevy: str. 347).

JEMNÉ PERNÍČKY

50 dkg pšeničné mouky hladké, 30 dkg cukru, 20 dkg medu, 2 lžíce rumu, 2 lžíce vody, 1 dkg amonia, citronová a pomerančová kůra, 10 dkg mandlí, perníkové koření (1 1/2 lžičky skořice, na hrot nože hřebíčku).

Med rozpustíme s cukrem a vodou, vlijeme do mouky a mandlí. Amonium přidáme nakonec, rozpuštěné v rumu. Vypracujeme tuhé těsto, vyválíme, vykrajujeme tvary a hned je pečeme. (Zdobení: viz obr. č. 77.)

MEDOVÝ PIŠKOTOVÝ PERNÍK

40 dkg polohrubé mouky pšeničné nebo polovina hladké a polovina hrubé, 1/2 l medu, 1/8 kg másla, 3 vejce, půl kávové lžičky sody, vanilka, hřebíček, citronová kůra, 5 dkg oříšků a 5 dkg mandlí na posypání.

Med nahřejeme, až je tekutý, necháme v něm rozpustit máslo a za stálého míchání přidáme žloutky. Vše nalijeme do připravené mouky, do které jsme prosáli koření a sodu. Těsto dobře rozmícháme, nakonec nadlehčíme tuhým sněhem. Těsto vylijeme na pomaštěný, hrubou moukou vysypaný plech s vyšším okrajem. Povrch posypeme sekanými ořechy a mandlemi a zvolna pečeme asi 30 minut, až se prst do těsta neboří. Prochladlý piškotový perník krájíme na řezy nebo kostky.

PLNĚNÝ PERNÍK

30 dkg hladké pšeničné nebo žitné mouky, 25 dkg cukru, 2 lžíce medu, 1 vejce, 2 lžíce mléka, 1 lžíce rumu, ½ prášku do pečiva, perníkové koření (1 lžička skořice, hřebíčku, špetka fenyklu a nového koření), citronová nebo pomerančová kůra.

Nádivka: 5 lžic nakyslých povidel, lžička citronové kůry nebo citronát, 8 lžic ořechových jader, 4 lžíce nakrájených datlí nebo fíků.

Med nahřejeme, přidáme tekutinu, rozšlehané vejce, rum a zaděláme tím suché přísady na válu. Vypracujeme dosti husté těsto, je-li řídké, přidáme trochu mouky. Těsto rozválíme na pruhy o šířce 5 cm, prostředkem dáme nádivku, delší strany pruhů k sobě spojíme, dobře přitiskneme a obrátíme přitisknutou stranou na plech. Povrch potřeme vejcem a upečeme. Šišky rozkrájíme příčně na řezy. Z tohoto množství uděláme asi 3 nebo 4 šišky. Vždy dvě a dvě pečeme vedle sebe na plechu.

MEDOVÝ DORT

15 dkg medu nebo syrupu, 3 vejce, 2 dkg cukru, 5 dkg oříšků, 17 dkg hrubé mouky, perníkové koření (skořice, hřebíček, vanilka, citronová nebo pomerančová kůra).

Ze sněhu ušleháme pevný sníh. Do něho přikapáváme rozehřátý rozpuštěný med. Zvlášť ušleháme žloutky s cukrem do pěny. Žloutkovou pěnu přidáváme do sněhu, který pak zahustíme strouhanými ořechy a hrubou moukou. Těsto naplníme do dobře vymazané, vysypané koláčové formy a zvolna ½ hodiny pečeme. Podáváme ho s vanilkovým krémem, nebo jej polijeme rumovou polevou (str. 347).

MOUČNÍKY Z LÍSTKOVÉHO TĚSTA

Základní součásti těsta:

Mouka hladká, jemná, dobré jakosti. Hrubé mouky použít nemůžeme, těsto by se drolilo a nelístkovalo by.

Vejce, žloutky do těsta, na potírání povrchu celá vejce.

Tuk, dobré jadrné máslo nebo umělý pokrmový tuk; pekaři používají i dobře zpracovaného výřezového loje. Máslo nesmí obsahovat syrovátku, proto se lépe hodí dobře zpracované mlékárenské máslo nežli selské.

Tuk má být tuhý, nedrobivý, aby se v těstě nelepil. Nesmí být zmrzlý, těžko by se v těstě rozptyloval.

Sůl, přidáváme zrnko soli pro lepší chuť těsta.

Tekutina — vlahá voda, do které přidáváme lžíci octa nebo citronové šťávy.

PRACOVNÍ POSTUP

Těsto pracujeme ve studenu z chladných přísad (mimo vlahé tekutiny) a studenýma rukama. Nejlépe na hladké, čisté mramorové desce nebo linoleu. Na drsném válu se těsto snáze přichycuje. Přísady těsta si odvážíme nebo odměříme. Čtvrtinu odvážené mouky zpracujeme s tukem v bochánek. Selské máslo musíme napřed zbavit syrovátky propráním v čisté studené vodě. Dobře je prohněteme na prkénku, vytvoříme bochánek, a dříve než zpracujeme mouku, dáme máslo do studena ztuhnout. Je-li tuk příliš tuhý, rozkrájíme ho předem na lístky, pak ho hněteme nožem s moukou a nakonec rukama, abychom ho mohli upravit v bochánek. V létě dáme tuk předem vychladit, jinak se při zpracování maže a lepí. Uhnětený tukový bochánek dáme mezi dvá hluboké talíře odpočinout do ledničky nebo studeného sklepa nebo špíže. Ostatní mouku dáme na vál (trochu z ní odsypeme ještě na podsypání těsta), uděláme do ní dolík, kam přilijeme tekutinu, v níž jsme rozpustili sůl a rozmíchali žloutek. Tekutinu zpracováváme s moukou širším nožem, až se spojí a ztratí lepkavost, pak počneme těsto hníst rukama. Těsto důkladně prohněteme, až získáme hladké, vláčné, měkké těsto asi jako na tažený závin.

Tuhost tohoto těsta se řídí tuhostí tuku. Oba mají mít tuhost přibližně stejnou. Proto v zimě, je-li tuk tvrdý, děláme těsto tužší a naopak, když je tuk měkčí, děláme i těsto volnější. Těsto necháme ve studenu 30 minut odpočívat. Vál nebo desku poprášíme jen lehce moukou. Závinové těsto rozválíme do čtverce o stranách asi 20 cm. Dbáme, abychom už do těsta nezaváleli žádnou mouku. Vezmeme si k ruce malý smetáček nebo peroutku, kterými mouku s těsta oprašujeme. Tukový bochánek upravíme v plochý čtverec menších rozměrů, asi 14 cm. Umístíme ho na koso na čtverec závino-

vého těsta. Všechny čtyři rohy čtverce spodní placky k sobě složíme, asi tak, jako skládáme obálku. Hrany těsta dobře spojíme. Vzniklý čtverec obrátíme švy k desce stolu nebo válu a lehce ho rozválíme na obdélník. Ten složíme třikrát do sebe po délce a třikrát po šířce. (Obrázky č. 78 a 79.)

Těsto zabalíme do vlhké utěrky a dáme odpočívat asi na 1 hodinu do studena. Časově výhodnější je zadělat těsto večer a po prvním přeložení je pak nechat v utěrce do druhého dne. Po odpočinku těsto opět rozválíme na pruh a znovu třikrát do sebe na šířku a třikrát na délku složíme. Těsto dáme znovu na ¼ hodiny odpočinout, aby ztuhlo. Po tomto odpočinutí můžeme už těsto vyvalovat. Svinuté těsto si položíme otevřenou stranou k sobě. Válečkem přejíždíme lehce, stejnoměrně a příliš netlačíme, aby nám tuková vrstva neprotrhla někde vrstvu těsta závinového. Vyválíme si tenký plát, z kterého pak krájíme pruhy, čtverce nebo formičkou vykrajujeme potřebné tvary.

(Poznámka: zručné kuchařky si zkrátí práci s těstem tím, že po prvním složení si vyválejí těsto na velký čtverec — skoro přes celý vál — který složí na třikrát na šířku a na třikrát na délku do sebe.)

Povrch pečiva potřeme před vložením do trouby rozšlehaným vejcem, aby se leskl. U trubiček mažeme jen povrch, ne kraje, aby těsto dobře „naskočilo". Pečeme-li pruhy, propícháme je na plechu, aby se nedělaly „bubliny".

Plechy pod lístkové pečivo nemastíme, opláchneme je jen studenou vodou nebo mohou být i suché.

Troubu musíme na lístkové pečivo dobře předem vyhřát na 200—230° C. O tom, je-li dostatečně horká, se přesvědčíme, když na uzavřená dvířka trouby stříkneme studenou vodu. Když kapky zasyčí a hned se změní v páru, je trouba připravena k pečení. Z počátku nesmíme troubu otvírat, aby do ní nevnikl chladný vzduch. Pečivo by kleslo. Po prvých 7 minutách můžeme do ní teprve nahlédnout, a to jen krátce a hned zase dvířka uzavřeme. Pak oheň zmírníme a pečivo volněji dopékáme. Kdybychom vložili lístkové těsto do studené nebo málo vytopené trouby, pečivo by pěnilo, tuk by prýštil ven a pečivo by bylo tvrdé. Teplem změněný škrob mouky váže tuk a ten nevytéká. Drobnější tvary pečeme 10—15 minut podle velikosti, záviny asi o 5 minut déle. Je-li pečivo upečené, poznáme podle toho, že je povrch suchý, zbarvený do zlatova.

Zaděláváme-li lístkové pečivo, je výhodnější zadělat je ze dvou dávek a upéci hned 2—3 druhy pečiva. Část může být i slaná, sladkého pak dva druhy. Budeme mít moučník na 2—3 dny. Dobře upečené lístkové těsto musí být křehké, ne vlhké, vrstvovitě lístkující, s množstvím malých, pravidelných lístků.

● *Základní předpis:*

I.: 25 dkg tuku, 25 dkg hladké mouky, 1 žloutek, 1 lžíce 4% octa nebo 2 lžíce citronové šťávy, 6 lžic vody, špetka soli.

II. levnější: 25 dkg tuku, 35 dkg hladké mouky, 1 žloutek, 1 lžíce octa, 8 až 10 lžic vody, špetka soli.

Čtvrtinu mouky zpracujeme s tukem v bochánek, který necháme ve studenu ztuhnout. Ostatní mouku dáme na vál, uděláme do ní důlek, kam přilijeme tekutinu, do které přidáme sůl, kyselinu a rozšleháme vejce. Napřed nožem, pak rukama zpracujeme ve vláčné těsto. Po krátkém odpočinutí je rozválíme ve čtverec, doprostřed dáme v menší čtverec upravený tukový bochánek, okraje čtverce k sobě složíme jako obálku a přitiskneme. Těsto lehce rozválíme a třikrát do sebe složíme po délce i po šířce. Toto opakujeme ještě dvakrát vždy s odpočíváním. Pak vyválíme plát. Ten dělíme na pruhy, z kterých pak děláme trubičky, šátečky nebo z těsta vykrajujeme paštičky, oválky atd. Pečivo vkládáme do dobře vyhřáté trouby a po prvním prudkém sedmiminutovém pečení oheň zmírníme a volně dopékáme. Pečeme 10, 15—20 minut podle velikosti.

Z lístkového těsta I a II připravujeme:

● JABLÍČKA V ŽUPANU

Menší jablíčka oloupáme, jaderník vykrojíme a do vzniklého otvoru dáme malinovou zavařeninu, brusinky, po případě do nich promícháme sekané ořechy. Jsou-li jablíčka velká, rozkrájíme je na čtvrtky. Z těsta vyválíme plát, rádlíčkem rozdělíme na stejné čtverce, na každý položíme jablíčko. Protilehlé cípky čtverce k sobě spojíme a ještě přehodíme, aby se šátečky neotvíraly. Povrch koláčků potřeme vejcem, a máme-li, sypeme ještě usekanými mandlemi nebo oříšky. Jablíčka dáváme na plech a v troubě pečeme napřed zprudka, pak volněji dopékáme. Horké posypeme vanilkovým cukrem.

● „KRACHLE"

Z vyváleného plátu lístkového těsta vykrajujeme oválnou formičkou oválky. Těsto vyválíme asi na ¼ cm silné. Tvary potřeme vejcem a hustě posypeme hrubším krystalovým cukrem. Po prudkém zapečení se cukr rozpustí, přemění v karamel. Oválky mají tenkou sladkou polevu s karamelovou příchutí. (Obr. č. 81.)

● MOŠNIČKY

Z plátu těsta nakrájíme rádlíčkem čtverce, plníme je zavařeninou nebo oříškovou nádivkou (viz str. 284), přeložíme na obdélníčky, okraje k sobě přitiskneme a rádlíčkem znovu odkrojíme. Povrch pomažeme vejcem.

OUŠKA (ZÁVITKY)

Plát těsta posypeme cukrem se skořicí a rozinkami a svinujeme jej s obou stran ke středu, až máme dva spojené válečky, přímo u sebe. Krájíme z nich ostrým nožem řezy. Klademe je řezem na plech, povrch potíráme vejcem a pečeme je do zlatova.

PAŠTIKY A PAŠTIČKY

Z plátu těsta vykrajujeme kulatou formičkou tvary různých velikostí. Menší paštičky děláme k obkládání pečení. Dáváme do nich brusinky, dušenou zeleninu. Drobné paštičky plníme také kaviárem, sýrovým krémem, šunkovou pěnou; jsou dobrým zákuskem k vínu nebo čaji. Větší paštiky plníme masitou nádivkou a podáváme jako předkrm.

Třetinu koleček vykrájíme plných, ostatním vykrojíme ještě střed, aby vznikly kroužky. Kolečka dáme na plech, okraje potřeme bílkem, přidáme napřed jeden kroužek, a po natření okrajů druhý. Spojujeme tedy vždy jedno kolečko a na ně dva kroužky. Povrch vlažíme vejcem. (Viz obr. 83.)

(Poznámka: Nemusíme-li mít paštičky příliš hluboké, stačí, když větší polovinu těsta vyválíme na silnější placku, z které vykrajujeme vyšší kolečka. Pak postačí na kolečko jeden kroužek.)

ŘEZY SNĚHOVÉ

Z těsta vyválíme plát, který rádlíčkem rozdělíme na pruhy o šířce 10 cm. Délka pruhů se řídí délkou plechu. Pruhy potřeme vejcem a propícháme vidličkou, aby se neutvořily na povrchu bublinky. Budeme-li povrch polévat, nepomažeme pruhy vejcem. Polovinu upečených, prochladlých pruhů potřeme sněhovým krémem, druhou polovinu obrátíme nahoru rovnou stranou (t. j. tou, která přiléhala k plechu) a opatrně pruhy nakrájíme ostrým nožem na řezy. Tyto řezy složíme zase vedle sebe na připravený spodek s krémem a podle nich dokrojíme sníh a spodní placku řezů. (Ostrý nůž smáčíme v horké vodě, aby se krém nelepil.) Bílkový krém připravíme ze 6 bílků, 30 dkg cukru. (Podrobný popis přípravy krému: viz str. 346.) Kusů asi 25 až 30.

ŘEZY ŽLOUTKOVÉ

Z těsta vyválíme plát, který rozdělíme na pruhy 10 cm široké, propícháme je (viz obr. 82) a upečeme. Polovinu pruhů natřeme žloutkovým krémem. Druhou polovinu nakrájíme na řezy, poklademe jimi krém a podle nich dokrojíme spodní placku.

Žloutkový krém připravíme ze 3/4 litru mléka, 2 puddingových prášků, 3 žloutků, 10—15 dkg cukru s vanilkou. (Podrobný popis viz str. 347.) Horní plát řezů můžeme ještě před nakrájením namazat pikantní, nejlépe rybízovou zavařeninou a potřít bílou polevou. (Poleva z bílků: popis viz str. 348.) Když poleva zaschne, řezy nakrájíme a vložíme na krém, namazaný na spodní placce. (25—30 kusů.)

ŠÁTEČKOVÉ KOLÁČKY

Šátečkové koláčky děláme stejně jako jablíčka v županu. Vyválíme z těsta plát, ten rádlíčkem rozdělíme ve čtverce velikosti takové, jak velké chceme koláčky, naplníme zavařeninou, protilehlé cípy k sobě složíme a přehneme. Koláčky potíráme vejcem a zprudka pečeme. (Kusů větších 20, malých 30 až 35.)

ŠÁTEČKY PLNĚNÉ SNĚHEM NEBO ŽLOUTKOVÝM KRÉMEM

Z těsta vyválíme plát a nakrájíme čtverce. Přes čtverce položíme šikmo (úhlopříčně) plechové trubičky, na kterých děláme trubičky — kremrole. Dva protilehlé cípky těsta přehneme k sobě a přitiskneme. Povrch potřeme vejcem. Upečené šátečky plníme sněhem (viz str. 346) nebo žloutkovým krémem (viz str. 347). (Kusů asi 30.)

TRUBIČKY — „KREMROLE"

Vyválíme z těsta obdélník o šířce asi 15 cm. Obdélník rozdělíme rádýlkem v pruhy asi 3 cm široké. Pruhy natáčíme na formičky tak, že začátek pruhu položíme a přitiskneme na užší konec trubičky, kterou k sobě otáčíme a těsto navinujeme (obr. č. 80). Těsto nesmíme při natáčení natahovat ani napínat. Pruhy navinujeme tak, aby kraje šly trochu přes sebe. Konec těsta zase přitiskneme a tímto koncem položíme trubičku na plech, aby se trubičky při pečení nerozvinovaly. Trubičky potíráme vejcem, ale jen na povrchu, ne okraje. Po upečení je opatrně sundáme lehkým vykroucením. Trubičky plníme sněhovým krémem, který připravíme ze 4 bílků, 20 dkg cukru. (Podrobný popis: viz str. 346.) Z tohoto množství uděláme 32 kusů větších trubiček.

TYČINKY

Tyčinky vykrajujeme rádlíčkem z plátu, který předem natřeme vejcem, a pak je posypeme krystalovým cukrem a mákem nebo strouhaným sýrem a sladkou paprikou.

ZÁVIN

Z lístkového těsta si vyválíme dvě stejné placky. První poklademe krouhanými jablky a sypeme vanilkovým cukrem, nebo závin plníme jemnou tvarohovou nádivkou (viz str. 285). Než vložíme závin do trouby, potřeme povrch vejcem.

Základní součásti těsta:

Hrubá nebo polohrubá pšeničná mouka dobré jakosti.

Celá vejce, nejlépe čerstvá.

Tekutina, voda nebo bílé víno. Do vody přidáváme zrnko soli, víno trochu přisladíme.

PRACOVNÍ POSTUP

Přísady si odměříme a odvážíme.

Do odměřené vody dáme zrnko soli a tuk, a vše uvedeme do varu. Nejlépe se nám pracuje, dáme-li přísady do hlubší pánvičky, aby se dalo těsto dobře míchat. Tekutina se musí s tukem prudce vařit, než přidáme mouku. Mouku předem prosijeme na papír, pak ji vsypeme najednou do vařící tekutiny. Po vsypání odtáhneme pánvičku na okraj plotny a rychle těstem mícháme, aby se neutvořily chuchvalce, nýbrž hladké těsto. Těsto mícháme na kraji plotny tak dlouho, až dostaneme hladkou hustou hroudu těsta. Pánev přistavíme znovu na mírný oheň a nahřejeme, aby se mouka dobře propařila. Těsto se nyní už nelepí ani na pánev, ani na vařečku. Je husté a leskne se. Pak těsto přendáme do studené mísy, aby rychleji chladlo. Stale je mícháme a propracováváme, aby se neutvořil na povrchu škraloup. Do zchladlého těsta přidáváme postupně vejce, jedno po druhém a každé dobře do těsta zatřeme, což trvá 3—4 minuty. (V zimě dáme předem vejce do teplé kuchyně, aby nebyla namrzlá. Lépe se v těstě promísí.) Těsto mísíme a obracíme vařečkou, až je hladké, husté a silně se leskne. Naplníme je do pylítku s velkou trubičkou a stříkáme na plech věnečky, banánky, rohlíčky nebo bocháuky. Plechy předem dobře vymažeme tukem nebo je natřeme voskem. Chceme-li mít tvary stejně veliké, nakreslíme si nejdříve tvary na pomaštěný plech špejlí do tuku. Povrch pečiva potřeme rozšlehaným vejcem. Chceme-li pečivo polévat polevou, povrch nemažeme. (Zpracování odpalovaného těsta: viz na obr. 84, 85, 86.)

Pečivo vkládáme do silně vytopené trouby, t. j. asi až na 200—225° C. Rychlým zahřátím se v těstě vytvoří pára, která uniká a pečivo prudce zvedá. Je proto bezpodmínečně nutné neotvírat prvních 5 minut troubu. Jinak zarazíme vypařování, pečivo zprvu vyfoukne, ale vzápětí klesne, zplaskne. Po prvním zapečení zmírníme oheň a pečivo dopékáme při stejnoměrné, mírné teplotě. Kdybychom je dopékali prudce, ztmavělo by na povrchu a uvnitř by zůstalo vlhké a mazlavé.

Povrch upečeného pečiva má být růžový, ale po rozkrojení musí být pečivo suché, vypečené.

Chladnoucí pečivo rozkrojíme ostrým nožem a plníme pak krémy nebo smetanou. (Viz str. 87.)

Základní předpis:

I.: 1/4 l vody, 9 dkg tuku, zrnko soli, 4 vejce, 14 dkg hrubé mouky.

II.: 1/4 l vody, 5 dkg tuku, zrnko soli, 2 vejce, 14 dkg hrubé mouky, na hrot nože prášku do pečiva.

Do vody dáme sůl a tuk, a uvedeme ji do varu. Najednou vsypeme mouku, odtáhneme na kraj a mícháme, až vznikne z těsta hladká hrouda. Pánev přistavíme znovu na oheň a nahřejeme, aby se mouka propařila. Těsto přendáme do mísy, třeme a přidáváme vejce jedno po druhém. Do úsporného přidáváme prášek až do hotového, vymíchaného těsta.

Trubičkou upravujeme na vymazaný, vysypaný plech tvary.

Z páleného těsta připravujeme:

BANÁNY

Banány stříkáme na plech trubičkou se 6 zářezy. Velikost si na plechu naznačíme. Banány stříkáme hustou vlnovkou, lépe pak drží tvar. Plníme je kávovým krémem (viz str. 345) a poléváme kávovou polevou (viz str. 344—345), nebo je plníme žloutkovým krémem (viz str. 347) a poléváme kakaovou polevou (viz str. 348).

PIŠKOTKY

Stříkáme je na plech širokou, hladkou trubičkou. Plníme je kakaovým krémem (viz str. 345) a poléváme bílou nebo kakaovou polevou (viz str. 348).

BOCHÁNKY

Bochánky klademe na plech dvěma lžičkami. Jednou těsto nabíráme, jako když děláme nočky, druhou lžičkou je shrnujeme na plech. Děláme malé bochánky, které pečením naskočí. Prochladlé rozřízneme a plníme krémem nebo šlehanou smetanou. Můžeme je plnit i sýrovou nádivkou nebo osolenou šlehačkou, promíchanou strouhaným sýrem a sladkou paprikou.

VĚNEČKY

Žloutkové věnečky stříkáme na voskovaný plech, kde si předkreslíme kolečka, abychom měli věnečky stejně veliké a úhledných tvarů. Prochladlé věnečky rozkrojíme a plníme žloutkovým krémem (viz str. 347) nebo krémem připraveným z vanilkového puddingu.

VĚTRNÍKY

Větrníky stříkáme velkou trubičkou se zářezy. Stříkáme velké pusinky, které po upečení a prochladnutí rozřízneme a plníme šlehanou smetanou. Na povrchu je pocukrujeme.

PÁLENÉ TĚSTO NA SMAŽENÍ

¼ l vody, lžíce alkoholu, 2 dkg tuku, zrnko soli, 3 vejce, 15 dkg mouky, asi 20 dkg tuku na smažení (nejlépe se hodí bílý tuk pokrmový).

Vodu s alkoholem, solí a tukem uvedeme do varu. Mouku vsypeme najednou, umícháme z těsta hladký knedlík, odstavíme na kraj plotny. Když těsto dobře rozmícháme, aby se netvořily žmolky, přistavíme je znovu na oheň, aby se propařilo. Když je hladké a leskne se, odstavíme je. Nyní postupně přidáváme vejce a každé do těsta dobře zatřeme. Když je těsto hladké a leskne se, naplníme je do sáčku s hladkou trubičkou a stříkáme je do předem rozpáleného tuku. Nebo vykrajujeme lžičkou kulaté nočky, které po vložení do tuku vyfouknou jako koule. Koblížky smažíme po obou stranách. Z tuku je vybíráme drátěnou lžicí. Necháme je na sítu okapat, pak je pocukrujeme a poléváme malinovou šťávou, nebo je podáváme s vanilkovým krémem (viz str. 392) nebo se šodó (viz str. 392).

TAŽENÝ ZÁVIN

Je to speciální těsto české kuchyně, jehož úspěch závisí ponejvíce na jakosti mouky.

Základní součásti:

Mouka musí být vždy hladká, jemně mletá, bohatá na lepek, který způsobuje tažnost těsta. Z nejakostní mouky se těsto trhá a nemůžeme je tak jemně vytáhnout.

Tekutinu přidáváme vždy vlažnou (napomáhá bobtnání lepku), a to vodu se lžicí rozpuštěného tuku (nejlépe sádla) a se lžicí octa. Těsto musí být vlačné, nesmíme je však udělat řídké, aby se nelepilo.

Vejce přidáváme celé, nejlépe rozkloktané, rovnou do tekutiny.

PRACOVNÍ POSTUP

Na vál si připravíme prosátou hladkou mouku, do které uděláme důlek. Odměříme si vlahou vodu, do které rozkloktáme vejce a přidáme sůl a rozpuštěný tuk. Tekutinu lijeme zvolna do mouky a nožem ji zpracujeme s moukou na řídké těstíčko. Jakmile těsto zhoustne, odložíme nůž a pracujeme rukama. Těsto zpracováváme tak dlouho, až je lesklé, hladké, tažné a nechytá se válu, ani na ruce. Uděláme z něho bochánek, který podsypeme trochu moukou a zakryjeme nahřátým kastrolem. Těsto musí odpočívat půl hodiny — zatím bílkoviny mouky bobtnají, váží tekutinu, lepek se stává pružným a tažným. Těsto si pak rozdělíme na tolik dílů, kolik závinů budeme dělat. Na vál rozprostřeme utěrku a lehce ji poprášíme moukou. Doprostřed umístíme bochánek, který lehce od středuválečkem rozválíme, abychom si usnadnili vytahování. Jakmile máme menší placku, začneme ji



101. Na hladkou čokoládovou polevu stříkáme pro ozdobu mřížky z bílkové polevy úzkou trubičkou.

102. Dort potřený krémem můžeme ozdobit jednoduše a vkusně rýhami, které uděláme vidličkou







103. *Chceme-li piškotovou balenku podat jako slavnostní moučník, potřeme ji čokoládovým krémem, který vidličkou nebo špejlí ozdobně narýhujeme.*

104. *Rychlý piškotový moučník ozdobíme sněhem z bílků nebo šlehačkou; povrch různě upravíme vidličkou.*





105. *Z těsta na zázvorky můžeme podle šablony z tuhého papíru špičatým nožem vykrájet tvary, které nemáme v plechových formičkách. Zázvorky viz str. 364.*

106. *Sušenkové těsto — pro pracovní jednoduchost — tlačíme strojkem v dlouhý pruh, který pak rozkrájíme a různě zahneme. Předpis str. 359.*



107. Pytlíkem z pevného plátna stříkáme z máslového těsta na stříkání (předpis viz str. 362) různé tvary. Před pečením je můžeme ozdobit malými kousky kandovaného ovoce nebo ořechů.

108. Jednoduchá úprava lineckých a vločkových sušenek: Z kuličky upravíme bochánek, který pak vidličkou stiskneme v placičku.



opatrně vytahovat od středu ke krajům a pak okraje do šíře, aby na nich nezůstalo těsto silné. Nebo si placku položíme na hřbet rukou a na nich vytahujeme (viz obr. čís. 88, 89, 90, 91). Závin pokropíme peroutkou tukem, posypeme žemličkou a jemně krouhanými jablky, která rozprostřeme ve stejnoměrné vrstvě. Jablka cukrujeme skořicovým cukrem, poházíme rozinkami a znovu pokropíme tukem. Je-li těsto hodně tenké, klademe jablka jen na polovinu závinu, aby se na konec závinu obtočilo jen těsto a jablka nám těsto nepotrhala. Po širší straně začneme závin svinovat tak, že pozdvihneme utěrku na té straně a závin opatrně balíme. Chceme-li mít závin hodně křehký, potíráme těsto při sbalování tukem, aby spodní strana byla také pomaštěna. Když je závin svinut, přendáme jej, vlastně překulíme s utěrky rovnou na pomaštěný plech. Povrch závinu potřeme tukem. Závin vkládáme do rozpálené trouby, nepečeme však příliš prudce, ale stejnoměrně asi $^1/_2$ hodiny. Mezi pečením závin kropíme tukem a mlékem. Upečený cukrujeme a prochladlý krájíme.

ZÁVIN TAŽENÝ

30 dkg hladké mouky, zrnko soli, 1 vejce, $^1/_8$ l vlažné vody s 5 kapkami octa a 1 lžicí omastku (sádlo, máslo — 2 dkg); 1 kg jablek, 10 dkg strouhané housky, osmažené na 3 dkg tuku, 8 dkg cukru se skořicí, 3 dkg rozinek, 10 dkg omastku na maštění těsta i povrchu závinu. Do závinu možno přidat jemně ustrouhanou citronovou kůru, usekané oříšky, mandle, rozinky.

Do taženého závinu můžeme dát i jiné nádivky:

višně: 1 kg višní zbavíme pecek, prosypeme 10 dkg cukru a 10 dkg osmažené strouhané housky;

sladké zelí: $^1/_2$ kg zelí nakrájíme na tenké nudličky, krátce podusíme ve vodě, pak scedíme a dáme dusit na omastek. Zelí vydusíme do sucha, pak je pokropíme sladkou smetanou, opepříme, osolíme, po případě vmícháme usekanou šunku nebo salám. Nebo je děláme sladké jako do zelníků, vydusíme je na omastku, zaprášíme cukrem, přidáme citronovou kůru a trochu smetany.

ZÁVIN VYVALOVANÝ

15 dkg mouky, lžička tuku, 1 vejce, 1 žloutek, zrnko soli, asi $^1/_8$ l tekutiny, $^1/_2$ kg jablek, 5 dkg strouhanky, 5 dkg tuku, 4 dkg cukru.

Přísady zpracujeme na hladké těsto, které rozdělíme na 4 díly, a ty rozválíme na čtyři stejné, menší placky. Rozválíme je co možná tence, poklademe nakrouhanými jablky, která pocukrujeme cukrem se skořicí, pokropíme tukem, posypeme strouhankou. Stočíme 4 menší záviny, které dáme do dobře vymaštěného pekáče vedle sebe, pomastíme je na povrchu i mezi nimi, podlijeme 2 lžicemi mléka a upečeme.

Základní součásti těsta:

Mouka pšeničná hladká nebo polohrubá, nebo i mouka ječná.

Z hladké mouky se těsto lépe lije, polohrubá se snadněji rozmíchá, aniž vzniknou žmolky.

Mléko sladké, ale dobře uděláme palačinky i z mléka nakyslého, kyselého, sraženého nebo z podmáslí. Používáme-li sušeného mléka, rozmícháme 10 dekagramů prášku v 1 litru vlažné vody. Do úsporných těst dáváme místo mléka sodovku.

Vejce celá nebo lépe jen žloutky přidáváme do palačinek, svítků, lívanců; do těsta na omelety, trhance a bublaniny dáváme žloutky a z bílků pevný sníh.

Cukru nedáváme mnoho, protože by se těsto při pečení lepilo na pánev. Na 1 litr mléka 3—8 dkg cukru. Pečeme-li slané lívance, přidáme jen zrnko cukru do kvásku.

Sůl přidáváme pro chuť nejen do slaných omelet, ale špetku i do těsta sladkého.

Tuk na vymaštění pánve nebo pekáče bereme přepuštěný, aby nestříkal. Může to být sádlo, olej nebo rozpuštěný tuk umělý. Na venkově podmazávají plechy nebo pánev i sladkou smetanou, na slané těsto i mastnou polévkou.

Kypřicí prostředky: do lívancového těsta přidáváme droždí, do omelet, svítků a bublanin — zvláště šetříme-li vejci — prášek do pečiva. Na 1 litr mléka 2—3 dkg droždí nebo na hrot nože prášku.

Jiné přísady: těsto kořeníme citronovou kůrou, květem. Do lívanečků nebo omelet, které podáváme jako přílohu k masu nebo zelenině, přidáváme i mleté kroupy, kaši z ovesných vloček, usekanou nebo umletou zeleninu (špenátové lívance), ustrouhané brambory, strouhanku, krupici, tvaroh, pepř.

PRACOVNÍ POSTUP

Žloutky nebo celá vejce rozšleháme s cukrem, solí a lžící mléka do pěny. Přisypeme část mouky a přilijeme část mléka, a šleháme dále. Nikdy nedáváme hned všechnu tekutinu, nýbrž těsto uděláme hustší, aby se dalo — zejména používáme-li hladké mouky — dobře rozmíchat, aby nezůstaly žmolky. Od hustšího těsta postupujeme k řidšímu, přiléváme mléko a těsto ředíme, až vznikne na omelety řidší, na svítky a trhance hustší těstíčko. Necháme je chvíli odpočinout, po případě použijeme-li ke kypření droždí, na teple zkynout. Zhoustne-li nám příliš (mouka vpije hodně tekutiny), ještě je trochu rozředíme.

Přidáváme-li do těsta brambory, děláme těsto hustší. Nakonec přidáváme s trochou mouky prášek, po případě z bílků tuhý sníh. Na pečení omelet a palačinek se nejlépe hodí dobrá ocelová pánev se silným, rovným dnem.

LÍVANCE

1 celé vejce nebo 2 žloutky, špetka soli, 3 dkg cukru, 1/2 l mléka, 1 1/2 dkg droždí, citronová kůra, 25—30 dkg mouky, 10 dkg tuku na vymaštění lívanečníku.

Rozetřeme droždí s cukrem, přidáme lžíci mouky a mléka a necháme kynout. Pak přidáme vejce, sůl, rozšleháme a přidáme střídavě mouku a tekutinu, abychom neutvořili žmolky. Těsto necháme na teplém místě zkynout, až dvojnásobně nabude. Těsto pak lijeme menší naběračkou do vymaštěných důlků lívanečníku nebo na venkově na zvláštní, rovný železný plát, kde je možno dělat lívance a větší palačinky, a po obou stranách opékáme do růžova. Lívance mažeme zavařeninou, povidly nebo horké potíráme tukem a omočíme ve skořicovém cukru.

PALAČINKY

1—2 vejce, špetka soli, 4 dkg cukru, 1/2 l mléka, 20 dkg hladké mouky. Na vymaštění pánve 5 dkg tuku; 20 dkg zavařeniny.

Pánev si předem rozehřejeme, pak ji dobře peroutkou vymastíme, nalijeme na ni malou sběračkou těsto, které otáčivým pohybem pánví rozlijeme po celém jejím povrchu. Palačinky musí být tenké jako papír. Po opečení po jedné straně palačinku od pánve uvolníme širokým, tenkým nožem nebo lopatkou a obrátíme. (Viz obr. 92.) Upečeme i po druhé straně. Horké skládáme na sebe a zakryjeme v kastrolu nebo misce, aby nevystydly. Pak je tence mažeme řidší zavařeninou a stáčíme, nebo je cukrujeme a pokapeme citronovou šťávou.

OMELETY

3—5 vajec, špetka soli, 6 dkg cukru, 1/2 l mléka, 14 dkg mouky, 10 dkg tuku na pánev, 20—30 dkg zavařeniny.

Žloutky rozděláme s cukrem, solí a trochou mléka, přidáme mouku a umícháme husté, hladké těstíčko, které dalším mlékem ředíme, až vznikne těsto volné, které s vařečky stéká. Nakonec vmícháme pevný sníh z bílků. Lijeme silnější omelety, které pečeme po obou stranách. Vynecháme-li cukr, můžeme do těsta přidat strouhaný sýr a péci omelety slané.

Z *omeletového těsta* připravujeme:

OMELETY S TVAROHEM

Tenké omelety namažeme tvarohovou nádivkou (viz nádivky do pečiva: str. 284), svineme je a naskládáme do dobře vymazaného pekáče. Zalijeme je koflíkem mléka, smíchaným se lžičkou cukru a 1 vejcem, a pečeme do červena v troubě, až se mléko vpije (obr. č. 93).

OMELETY S JABLKOVOU NÁDIVKOU

Dortovou formu se snímatelným okrajem vymažeme tukem a vysypeme jemnou strouhankou. Vložíme upečenou omeletu, kterou potřeme touto jablkovou kaší: ½ kg jablek rozkrájíme, rozdusíme s trochou bílého vína nebo citronové šťávy a prolisujeme na hustou kaši. 2 žloutky utřeme se 7 dkg cukru, přidáme ze 2 bílků tuhý sníh, 5 dkg usekaných mandlí a jablkovou kaši. Omeletu touto nádivkou pomažeme, dáme na ni druhou, tu zase namažeme nádivkou, vložíme na ni třetí omeletu, kterou navrchu jen pomastíme. Omelety zapečeme v troubě. Povrch upečeného dortu pocukrujeme. Opatrně jej krájíme.

OMELETY S OŘECHOVOU NÁDIVKOU

Připravujeme jako omelety s jablky, skládáme je střídavě do vymazané dortové formy, ale mažeme nádivkou ořechovou. 10 dkg vlašských ořechů ustrouháme, vsypeme do 5 dkg cukru, svařeného s 1 lžící vody na nit. Zamícháme, přidáme 3 lžíce sladké smetany nebo mléka, oříšek másla, vanilku, citronovou kůru. Vychladlou kašičkou mažeme omelety, složíme je na sebe, poslední pomastíme a zapečeme v troubě.

OMELETOVÉ NUDLE

Upečeme omelety, každou stočíme a napříč nakrájíme na nudle široké asi jako tužka. Omeletové nudle podáváme se šťávou nebo vanilkovým krémem (viz str. 387).

SVÍTEK

3—4 vejce, na špičku nože soli, 3 dkg cukru, ½ l mléka, 20—25 dkg mouky, špetka prášku, 10 dkg tuku na pekáč.

Do poloviny mléka rozmícháme žloutky, přidáme cukr, sůl a mouku. Těsto musí být o něco hustší než na lívance, nakonec přidáme pevný sníh z bílků. V pekáči rozpálíme tuk, nejlépe máslo, a když dostává barvu a voní, vlijeme těstíčko. Prudce svítek zapečeme. Když je zespodu červený, rozkrájíme ho na čtvrtky, které obrátíme a dopečeme po druhé straně. Je-li potřebí, přidáme ještě kousek tuku. Svítek po upečení hodně cukrujeme. Podáváme ho s ovocnou šťávou nebo kompotem.

TRHANEC PEČENÝ NA PÁNVI

4 vejce, 5 dkg cukru, špetka soli, ½ l mléka, 25 dkg mouky, 10 dkg tuku na pánev.

Žloutky, cukr, sůl a polovinu mléka rozšleháme v misce, přidáváme postupně mouku, a když vznikne hladké těstíčko, ředíme ho zbylým mlékem. Nakonec vmícháme pevný sníh. Na větší pánvi rozpálíme omastek, přilijeme část těstíčka, opečeme po obou stranách do červena lehkou, silnější omeletu, kterou pak vidličkou roztrháme, pocukrujeme a podáváme se šťávou.

LÍVANEČKY Z KYSELÉ SMETANY (jemné)

2 vejce, 2 bílky, 4 dkg cukru, špetka soli, ¼ l kyselé smetany, na špičku nože prášku do pečiva, 10—15 dkg mouky, 5 dkg tuku na vymazání lívanečníku.

Žloutky rozšleháme s cukrem a smetanou, přidáme mouku, nakonec s jednou lžící mouky prášek a pevný sníh ze 4 bílků. Ve vymazaném lívanečníku pečeme malé, kypré lívanečky, které za horka cukrujeme.

KRUPICOVÝ TRHANEC

15 dkg krupice, 4 dkg cukru, zrnko soli, 4 vejce, ½ l mléka, 5 dkg tuku na vylití pekáče.

Žloutky, cukr, sůl a krupici rozšleháme s polovinou mléka a necháme hodinu stát, aby krupice nabobtnala. Pak přilijeme zbylé mléko a vmícháme pevný sníh. V pekáči rozpálíme omastek, těstíčko na něj vlijeme a trhanec pečeme zvolna asi ½ hodiny. Pak jej vidličkou roztrháme, obrátíme, je-li potřebí přidáme kousek tuku a dopečeme. Trhanec cukrujeme, podáváme se šťávou, kompotem nebo omáčkou z čerstvého ovoce.

TVAROHOVÝ TRHANEC

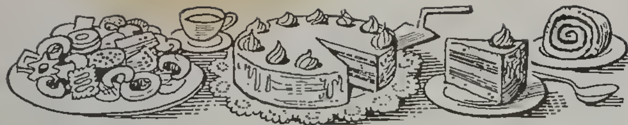
½ kg tvarohu, 4 dkg cukru, zrnko soli, 4 vejce, ⅛ l mléka, 3 dkg tuku, citronová kůra, 10—12 dkg mouky, 5 dkg tuku na pekáč.

Máslo, cukr, žloutky třeme do pěny, přidáváme prolisovaný tvaroh a mléko. Nakonec přidáme mouku a pevný sníh. Těsto lijeme buď do vymaštěné pánve a pečeme silnější omelety na plotně, nebo těsto lijeme do rozpáleného tuku na pekáč a pečeme je v troubě. Je-li spodek upečen, roztrháme ho vidličkou a obrátíme. Hotový trhanec cukrujeme a poléváme ovocnou šťávou.

BRAMBOROVÝ TRHANEC

25 dkg vařených, ustrouhaných brambor, 4 dkg cukru, špetka soli, 2 vejce, ¼ l mléka, 20—25 dkg mouky, 5 dkg tuku na pánev.

Na pánvi pečeme omelety, upečené roztrháme, horké cukrujeme.



J. Fialová:

DORTY A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY

Dorty jsou sváteční moučníky, které jsou v české kuchyni velmi oblíbené. Podávají se jako moučník k slavnostním příležitostem a jsou pokládány za vhodný dárek. Po stránce zdravotní nejsou zvláštním přínosem v naší stravě, takže je musíme pokládat za nákladnější pochoutku. Moderní kuchařka vyhýbá se nákladným a pracným úpravám dortů. Volí raději jednoduché a účelné předpisy, které po stránce chuťové lépe vyhovují než mnohé složité kombinace. Právě tak snaží se jednoduchou úpravou dosáhnout vkusného vzhledu dortu. Vyhýbá se příliš zdobeným, složitým tvarům, které jsou často na újmu chuti i jakosti dortu. Výhodou při přípravě dortu je, že si práci můžeme rozdělit na dvakrát. Jeden den péci těsto a druhý den připravit krém, nádivku a ozdobit.

Pro úplnost zařazujeme do této kapitoly některé sladké zákusky, které bývaly vždy uváděny v kuchařských knihách. Jejich příprava je pracná, proto je ženy nebudou časem v domácnostech připravovat, tím spíše, že naše pečivámy dodávají nejen hotové výrobky, nýbrž i účelné polotovary.

Základní součásti:

Vejce čerstvá nebo dobře konservovaná, u kterých můžeme snadno oddělit žloutek od bílku.

Cukr, jemný písek nebo jemný krystal. Moučku jen tam, kde je v předpisu uvedeno.

Mouka, většinou polohrubá nebo polovina hladké a polovina hrubé. Hladkou mouku dáváme jen tam, kde jest to uvedeno. Hrubá mouka činí těsto suchým, vláčnější jest z polohrubé nebo jakostní hladké.

Další přísady: u jemnějších těst bývá mouka nahrazena zcela nebo zčásti strouhanými oříšky, ořechy, mandlemi, ovesnými vločkami jako náhradou za oříšky nebo praženými sojovými boby, kaštany nebo fazolemi. K zahušťování vlhčích těst, jako kaštanových a fazolových, přidáváme sladké drobečky nebo strouhanou housku.

Z dalších přísad jsou nejužívanější: čokoláda, kakao, datle, fíky a griliáž.

Příchuti: nejčastěji vanilka, citronová a pomerančová kůra i šťáva, rum,

punč nebo jiný likér. Speciální těsta kořeníme skořicí, hřebíčkem, zázvorem a pod. Umělých příchutí nepoužíváme v domácnostech vůbec.

JAK A CO V TĚSTĚ NAHRAZUJEME

Žloutek nastavujeme 1—2 lžícemi vařící vody. Jindy nastavujeme pouze bílky studenou vodou, na 1 bílek přidáváme 1 lžíci studené vody. Mandle a oříšky nahrazujeme na másle a tuku opraženými ovesnými vločkami, částečně také jádry z meruněk. Děláme-li ořechové těsto podle některého z předpisů, můžeme pro úsporu dát polovinu ořechů a polovinu sladkých drobečků. Čokoládu můžeme nahradit kakaem s cukrem a tukem ve stejné váze, a to: místo 10 dkg čokolády — 3 dkg kakaa, 3 dkg tuku a 4 dkg cukru. Rozmícháme-li kakao v másle nebo tuku, více barví. Na některé dortové hmoty jest potřebí pouze bílků. Ušetříme je při přípravě některých kynutých těst, majonéz nebo bramborových knedlíků, kde bývají bílky zbytečné.

PRACOVNÍ POSTUP

Navážíme, rozstrouháme a prosijeme vše potřebné. Formu vymažeme tekutým, částečně vychladlým tukem, vysypeme hrubou moukou a zbytečnou mouku vyklepeme zpět. Pak teprve začneme připravovat těsto.

Tuk, přidáváme-li jej ve větším množství, třeme nejdříve s cukrem a žloutky do pěny, pak přidáme ostatní. Menší množství tuku přidáváme ve stavu tekutém a lijeme je do těsta až nakonec.

Každé vejce rozbijeme jednotlivě nad koflíkem, aby tekutý žloutek nepoškodil při oddělování bílky. Bílek dáme přímo do nádoby určené ke šlehání sněhu a žloutek do mísy na tření. Sklouzne-li nám do bílků kousek žloutku, odstraníme jej navlhčeným cípem čisté utěrky nebo skořápkou.

Sníh šleháme v měděném nebo poniklovaném, pocínovaném kotlíku; v hliníkovém by sníh zešedl. Nemáme-li kotlík, stačí porcelánový hrnek nebo hluboká porcelánová miska. Pro hlubokou misku a hrnek je vhodná metla s kolečkovým převodem nebo spirálová. Pro mělkou misku nebo kotlík metla rovná nebo spirálová. Nádoba ani metla nesmějí být mastné. Mastné nádobí bývá často příčinou špatně ušlehaného sněhu. K bílkům z naložených vajec přidáváme buď špetku soli, nebo špetku pečivového prášku. Sníh šleháme od počátku rychle a bez přerušování, aby nezvodnatěl. Šleháme jej tak dlouho, až sníh při obrácení kotlíku nevypadne a špička sněhu udrží svůj tvar, zašleháme do něho cukr, který jsme si dali stranou. Je-li žloutková pěna příliš hustá, přidáme asi 2 lžíce sněhu a vmícháme je do žloutků. Teprve do zřídlého těsta přidáme najednou všechen sníh a lehce jej vmícháme.

Mouku rozprašujeme postupně po povrchu a lehce vmícháme. Předejdeme tím tvoření hrudek. Ostatní suché přísady, jako oříšky a mandle, smícháme s moukou za sucha a vmícháme do těsta. Stejnoměrně se v těstě rozptýlí, aniž příliš dlouhým mícháním poškodíme sníh.

Formu naplníme jen do dvou třetin a těsto shrneme kartou nebo gumovou stěrkou od středu ke krajům. Pečeme v mírné troubě, a to prvních 20 minut docela volně, pak teprve teplotu zvýšíme. Je-li trouba po předchozím pečení příliš vyhřátá, necháme ji poněkud pootevřenou, především u sporáků uhelných, kde nemůžeme teplotu tak dobře regulovat. Pomalým pečením se bublinky vzduchu ve sněhu zvolna roztahují, těsto stejnoměrně zvedají a povrch zůstane rovný. Dáme-li dort do silně vyhřáté trouby, zapeče se rychle těsto kolem formy, aniž se může nakypřit. Střed, který se peče volněji, se zvedá a uprostřed se utvoří vrchol. Celkem pečeme dort asi 40—50 minut. Zapíchneme špejli do středu dortu; zůstane-li suchá, je dort upečen. Okraj nožem uvolníme a po chvilce, když trochu odvlhne, sejmeme plechový okraj a dort obrátíme na plochý dortový talíř nebo ještě lépe na drátěnou podložku. Nožem uvolníme dno a necháme dort vychladnout. Používáme-li místo spínacích forem dortové kruhy, sloupneme papír se dna při obracení dortu a dort z kruhu dlouhým nožem vykrojíme.

Tvary dortů jsou různé: kulaté, čtyřhranné, trojúhelníkové a podobně. Pro kulaté dorty nám postačí dva kruhy nebo formy různé velikosti. Čtverec (nemáme-li formu) a trojúhelník vykrojíme z rovných plátů upečených na plechu. Řezy můžeme péci tímto způsobem ze všech dortových těst, nebo je pečeme ve formě na srnčí hřbet nebo ve formě sucharové. Dříve užívané tvary, jako podkovy a čtyřlístky, nahrazuje dnešní kuchařka tvary individuálně volenými a hodícími se k různým příležitostem, při nichž se dort podává.

---

1. Méně obvyklý, ale velmi pěkný tvar dortu. Volíme odlišnou barvu polevy a odlišnou barvu krému, aby stuha, stříkaná z krému, vynikla.

2. Dort, který potěší dětskou společnost.

3. Obvyklý vánoční motiv, který nanášíme na polévaný dort malou stříkačkou s drobnou trubičkou. Krém můžeme podle potřeby přibarvit bretonem

4., 7., 9. Ozdoby, stříkané hvězdičkovou trubičkou.

5. Okraje dortu jsou ozdobeny nepravidelnými vlnovkami, které stříkáme malou stříkačkou nebo kornoutkem, který si zvlášť složíme z pergamenového papíru. Střed je posypán opraženými sekanými oříšky.

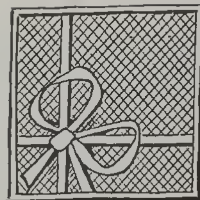
6. Zručnější pracovnice může dort ozdobit větvičkou jmelí. Dort je polit kakaovou polevou, větvičky a lístky jmelí jsou stříkány z krému hladkou trubičkou, kuličky jsou z bílého drobného dražé Stuhu stříkáme širokou, plochou trubičkou, krémem odlišné barvy.

8. Ornamentální ozdoba, vhodná na dort politý citronovou polevou. Linky stříkáme krémem a zavařeninou. Střed dortu můžeme posypat kakaem nebo praženými oříšky.

10 Dort namazený světlým krémem ozdobíme stříkanými závity tmavého kakaového krému.

11. Rychlé ozdobení dortu, namazeného nahoře krémem. Krém uhladíme nožem, a různě velkými skleničkami, které předem omočíme v teplé vodě, otiskujeme na dort různě veliké kružnice. Okraj dortu posázíme višněmi.

TVARY A ZDOBENÍ DORTŮ



1



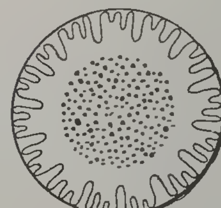
2



3



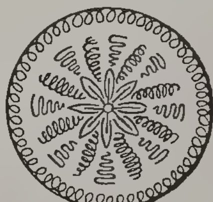
4



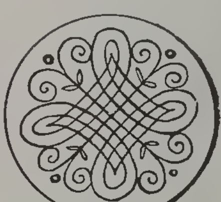
5



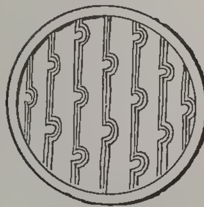
6



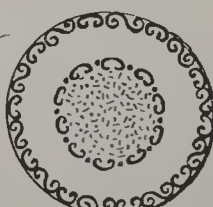
7



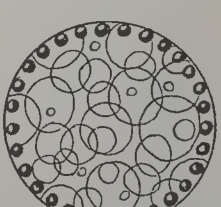
8



9



10



11

Těsto lijeme na pomaštěný, hrubou moukou vysypaný plech, který na otevřeném konci zahradíme proužkem papíru a zatížíme závažími. K některým plechům lze koupit plechové zarážky. Po zchladnutí sejmeme plát s plechu a vykrojíme potřebný tvar podle šablony pro vrchní i spodní díl.

ROZKROJENÍ A ZDOBENÍ DORTŮ

Dobře vychladlý dort jednou nebo dvakrát rozkrojíme (čerstvý, teplý se špatně krájí) dortovým nožem nebo nožem s pilkou. Hospodyně, která není dost zručná a krájí nestejně silné plátky, naznačí si hrudkou moučkového cukru na okraji dortu kolmou čáru, aby po rozkrojení a namazání položila stejná místa opět na sebe, a aby dort nebyl k jedné straně vyšší. K přenášení rozkrojených dortových plátů používáme tenkého dortového plechu s držátkem nebo dna od jiné dortové formy. Též můžeme pláty přenášet tak, že pod ně vsuneme silnější papír.

Rozkrojený dort uvnitř naplníme, složíme díly na sebe a potřeme i okraje dortu. Pak dort na obvodu posypeme buď usekanými oříšky nebo mandlemi, nebo na másle a troše cukru opraženými ovesnými vločkami. Vhodné jsou i rozdrobené oplatky a drobečky kakaového pečiva. Chceme-li mít sypání husté, dort v něm prostě obalíme. Pak teprve potřeme krémem nebo polevou i vrch dortu a dlouhým dortovým nožem jej uhladíme. Je-li nám stříkání sáčkem příliš pracné, položíme na střed dortu kolo vystřiženého papíru nebo malý talířek, na zbývající okraj prosijeme buď drobečky nebo mletou kávu nebo kakao. Sypání má vždy odpovídat příchuti v krému. Talířek nebo papír pak dvěma vidličkami zvedneme.

Jindy dáme silnější vrstvu krému, posypeme celý povrch kakaem a koncem vařečky kreslíme v krému 3 spirály.

Pro slavnostnější příležitost stříkáme krém na dort pytlíkem s hvězdičkovou trubičkou (viz obr. 94, 95). Zdobení dortu jest věcí vkusu a čím je dort jednodušší, tím je vkusnější. Chceme-li před ozdobením rozdělit dort na pravidelné dílky a nemáme speciální dělič, rozdělíme jej dortovým nožem nejprve na čtvrtky, pak osminky a pak teprve na šestnáctinky (obr. 96, 97). Stejně můžeme dort rozdělit napjatou nití. Dort dobře vychlazený se lépe krájí. Dortové polevy z fondantu, zdobené máslovým krémem, jsou příliš pracné. Polevy jsou vhodnější na dorty ovocné a punčové, kde není máslový krém. V době čerstvého ovoce zdobíme dorty šlehanou smetanou nebo bílkovým sněhem a sypeme čerstvým syrovým ovocem. (Zdobení a polévání dortů a řezů: viz str. 98—104.)

Řezy krájíme na čtverce, obdélníčky nebo kosočtverce. Zdobíme je buď rozkrájené, nebo před rozkrájením stříkanou ozdobou z máslového krému. Poléváme-li je polevou, učiníme tak před rozkrájením. Řezy mají mít i kratší strany potřené krémem, proto nakrájíme pláty na pruhy asi 7—8 cm široké

a potřeme je krémem navrchu i po stranách, po případě strany posypeme sekanými oříšky, praženými ovesnými vločkami, rozdrobenými oplatkami nebo sladkými drobečky a povrch ozdobíme nastříkanými podélnými pruhy krému. Pak teprve řezy krájíme na 2—3 cm široké kousky. Vysoké řezy krájíme na úzké porce a nízké na širší. Pro společné stravování pečeme na velkých plechách těsto a krájíme řezy na trojúhelníky, které zdobíme jako porce dortu. Je to rychlejší a vhodné tam, kde nemáme tolik dortových forem. Pečeme-li řezy z většího množství těsta, můžeme udělat část těsta světlou a část kakaovou. Spojením obou těst a zdobením dostaneme slavnostnější moučník.

PIŠKOTOVÉ DORTY

Piškotové dorty jsou nejobvyklejší a nejjednodušší. Pracovní postup může být různý podle druhu dortu, který připravujeme. Do piškotových dortů můžeme dávat různé druhy krémů (viz str. 343—347) a polev (viz str. 343—347).

Piškot šlehaný je pracovně velmi úsporný, lehký, a hodí se pro všechny druhy náplní.

Piškot s tukem — vydrží velmi dlouho vláčný.

Příprava třeného piškotu je pracnější, upečený je velmi jemný. Tohoto postupu používáme tenkrát, přidáváme-li do těsta tekutinu, jako je černá káva, citronová nebo pomerančová šťáva, které zatíráme do žloutků.

Piškot šlehaný v páře — má po upečení jemné póry, je velmi vláčný a mechový. Při našlehávání se však nesmí přehřát, byl by suchý.

Piškot nastavený — spoří vejce. Upečený má větší póry, je velmi lehký, ale sušší než ostatní piškoty. Je vhodný pro tučné a vlhké náplně.

PIŠKOTOVÝ DORT BEZ VÁŽENÍ (lžícový poměr)

4 vejce, 4 lžíce pískového cukru, 4 lžíce polohrubé mouky.

Z bílků ušleháme tuhý sníh, do něho lehce zamícháme žloutky a cukr. Nakonec rozprášíme po povrchu mouku a lehce vmícháme. Pečeme zvolna. Plníme kakaovým, ovocným nebo oříškovým krémem.

PIŠKOTOVÝ DORT NASTAVENÝ

3 vejce, 15 dkg cukru, 15 dkg polohrubé mouky, 3 lžíce horké vody.

Žloutky s vařící vodou šleháme do hustší pěny, přidáme cukr a ještě šleháme. Z bílků ušleháme tuhý sníh a smícháme se žloutkovou pěnou, nakonec lehce přimícháme mouku. Je vhodný pro všechny náplně.

PIŠKOTOVÝ DORT ŠLEHANÝ V PÁŘE

4 vejce, 15 dkg cukru, 11 dkg hrubé mouky smíchané s 3 dkg škrobové mouky, vanilka.

Celá vejce s cukrem šleháme v kotlíku ve vodní lázni, až vznikne hustá

pěna teploty lidské ruky. Odstavíme s plotny a šleháme dále do vychladnutí. Lehce přimísíme mouku.

PIŠKOTOVÝ DORT S TUKEM

4 vejce, 4 lžíce pískového cukru, 4 lžíce mouky, 4 kávové lžičky tuku.

Z bílků ušleháme tuhý sníh, do něho lehce zamícháme žloutky a cukr, poprášením povrchu přidáme mouku a naposled rozehřátý, vychladlý tuk.

PIŠKOTOVÝ DORT TŘENÝ

4 vejce, 4 lžíce pískového cukru, 4 lžíce mouky.

Dobře oddělené žloutky dáme se 3 lžícemi cukru do mísy a třeme drátěnou metlou nebo spirálovou vařečkou, až se utvoří hustá pěna. Při pilném tření je hotova za 10 minut. Přidáme sníh, lehce promíchaný s 1 lžící cukru, opatrně vmícháme a hned přisypáváme na povrch mouku. Mícháme jen lehce, aby se sníh nepoškodil.

OVOCNÝ DORT S PRŮSVITNOU POLEVOU

Těsto jako na piškotový dort šlehaný v páře nebo piškotový dort s tukem.

Krém:

15 dkg másla nebo tuku, 12 dkg cukru, 1 žloutek, na špičku nože vanilky, lžíce pikantního jamu.

Poleva ze želatiny:

10 dkg krystalu nebo pískového cukru, 1/8 l vody, 3 plátky želatiny.

Na ozdobu: 30 dkg ovoce, 2 lžíce zavařeniny a trochu oříšků nebo vloček.

Mandlová hmota na ozdobu kraje: 7 dkg mandlí, 14 dkg cukru, 1/2 bílku.

Upečený dort rozkrojíme na 2—3 pláty, naplníme polovinou krému. Částí krému potřeme strany, posypeme oříšky nebo na tuku opraženými ovesnými vločkami. Zbytek krému ponecháme pro nastříkání okraje na vrchním plátu. Povrch dortu potřeme zavařeninou, poklademe do vzoru složeným ovocem a pytlíkem s ozdobnou trubičkou nastříkáme krémový okraj nebo dáme proužek mandlové hmoty (viz str. 350).

Dort dáme do studena; zatím uvaříme průsvitnou polevu. Želatinu namočíme do studené vody, aby nabotnala, na oheň přistavíme 1/8 l vody s cukrem. Jakmile se začne vařit, přidáme z vody vyjmutou, okapanou želatinu a za stálého míchání ji rozpustíme. Nesmí se dlouho vařit. Nádobu sejmeme s ohně, postavíme do studené vody a občas zamícháme. Jakmile začíná poleva kolem krajů nádoby mírně tuhnout, ihned ji nalijeme na ovoce. Počínáme si rychle, jinak poleva při lití tuhne a povrch není hladký. Dáme-li naopak na dort polevu málo vychlazenou, vpíjí se do těsta.

PUNČOVÝ DORT

Těsto: 6 vajec, 12 dkg cukru, 12 dkg polohrubé mouky, vanilka, lžíce kakaa, trochu červeného bretonu, rybízová nebo meruňková zavařenina.

Punčovina k namáčení:

10 dkg cukru, 1/8 l vody, 5 dkg zavařeniny, z 1 citronu šťáva, 1/16 litru punče nebo rumu.

Cukr s vodou svaříme na hustý roztok, odstavíme s ohně, přidáme zavařeninu, citronovou šťávu, není-li, dáme špetku kyseliny citronové a přidáme punč nebo rum.

Poleva:

30 dkg moučkového cukru, 2—3 lžíce vařící vody, trochu punče nebo rumu. Použijeme-li punčové tresti, přidáme víc vařící vody.

Z bílků ušleháme tuhý sníh, zamícháme do něho žloutky, cukr a lehce přisypeme mouku. Dortovou formu naplníme těstem do poloviny. Zbylé těsto rozdělíme na 3 díly. Jeden necháme bílý, druhý obarvíme lžící kakaa, k třetí části přidáme několik kapek červeného bretonu (breton jest jedlá barva, koupíme ji v drogerii, příprava bretonu: viz str. 349). Na pomaštěný, hrubou moukou posypaný plech nalijeme pruh bílého těsta, zahradíme proužkem papíru, nalijeme těsto obarvené kakaem, opět zahradíme a nakonec nalijeme těsto obarvené bretonem. Upečeme společně s dortovým těstem. Po vychladnutí dort v polovině rozřízneme, oba pláty pomažeme na stranách k sobě přiléhajících zavařeninou a pokapeme punčem. Z těsta upečeného na plechu nakrájíme asi 1 1/2 cm široké pruhy, namáčíme je v připravené punčovině a pokládáme na potřený dortový plát, vložený v dortové formě. Klademe je od středu k okraji, vždy každý pruh jiné barvy. Nebo místo skládání pruhů do dortu nakrájíme barevný piškot na kostky, promícháme, pokropíme punčovinou a navrstvíme do dortu. Je to jednodušší. Navrch položíme druhý, marmeládou potřený plát a dort zatížíme a necháme zatížený přes noc. Povrch potřeme zcela tence zavařeninou, jen co se zalepí póry v těstě. Dort polijeme bílou polevou (pracovní postup: viz str. 348). Místo polevy můžeme dát též polevu fondantovou (viz str. 348). Zdobíme zavařeninami: žlutou meruňkovou nebo červenou rybízovou nebo malinovou. Zavařeninu stříkáme úzkým pytlíkem nebo malou plechovou stříkačkou. Děláme buď kruhy, které pak špejlí protahujeme jedním směrem ke středu a po druhé směrem ven, nebo dort mramorujeme nebo zdobíme libovolně (viz obrázky na str. 329).

DORT ČOKOLÁDOVÝ

10 dkg másla nebo tuku, 10 dkg cukru, 4 žloutky, 10 dkg změklé čokolády, na špičku nože vanilky, 10 dkg polohrubé mouky, ze 4 bílků sníh.

Máslo, cukr a žloutky třeme do pěny, přidáme vanilku a změklou čokoládu, nakonec tuhý sníh a mouku. Pečeme zvolna. Plníme buď šlehanou smetanou, nebo kakaovým nebo vanilkovým krémem (viz str. 345).

DORT KAKAOVÝ

13 dkg másla, 14 dkg cukru, 4 žloutky, 3 dkg kakaa, 1/2 balíčku vanilkového cukru nebo na špičku nože vanilky, 10 dkg hrubé mouky, ze 4 bílků sníh.

Máslo, cukr a žloutky třeme do pěny, přidáme kakao zkropené lžicí horké vody, třeme ještě chvíli a přidáme tuhý sníh a mouku. Pečeme zvolna. Plníme a zdobíme šlehanou smetanou (viz str. 345), vanilkovým nebo kakaovým krémem (viz str. 345), nebo dort plníme jen uvnitř a zdobíme kakaovou polevou.

SACHRŮV DORT

6 dkg másla, 12 dkg cukru, 6 vajec, 6 dkg čokolády, 8 dkg polohrubé mouky, 4 dkg ustrouhaných oříšků nebo mandlí.

Máslo třeme s cukrem a žloutky do pěny; přidáme nahřátou čokoládu, tuhý sníh z bílků a mouku smíchanou s ustrouhanými oříšky. Pečeme zvolna asi 3/4 hodiny. Vychladlý dort potřeme na povrchu tence meruňkovou zavařeninou a polijeme čokoládovou nebo kakaovou polevou (viz str. 345). Podáváme zdobený šlehanou smetanou (viz str. 345).

ČOKOLÁDOVÝ DORT Z BÍLKŮ

14 dkg cukru, 14 dkg čokolády, 7 dkg másla, 8 bílků, 14 dkg hrubé mouky.

Změklou čokoládu třeme s máslem do pěny. Z bílků ušleháme tuhý sníh, zašleháme do něho cukr a po částech jej promícháme do utřené hmoty. Nakonec lehce přimícháme mouku. Pečeme zvolna 3/4 hodiny. Vychladlý plníme šlehanou smetanou nebo čokoládovým nebo vanilkovým krémem (viz str. 345).

OŘECHOVÝ DORT Z BÍLKŮ (MERENKOVÝ)

12 dkg ustrouhaných vlašských ořechů, 9 bílků, 12 dkg cukru, 4 dkg hrubé mouky, vanilka.

Ustrouhané ořechy dobře utřeme se 3 bílky, přidáme cukr, špetku vanilky, přimícháme tuhý sníh ze 6 bílků a přisypeme mouku. Z těsta nastříkáme na plech asi 12 malých pusinek na ozdobu dortu a z ostatního těsta upečeme dort. Plníme šlehanou smetanou nebo vanilkovým krémem (viz str. 345), kterým potřeme okraje i vršek. Pusinky narovnáme na okraj.

DORT OŘECHOVÝ

6 vajec, 10 dkg cukru, 5 dkg mouky, 8 dkg ustrouhaných vlašských ořechů, 6 dkg piškotových drobků nebo bílé housky.

Ořechy, mouku a piškotové drobky smícháme za sucha v misce. Z bílků ušleháme tuhý sníh, přimícháme lehce žloutky a cukr a přisypeme směs

suchých příprav. Pečeme zvolna asi 3/4 hodiny. Plníme šlehanou smetanou (viz str. 345), vanilkovým nebo kávovým krémem (viz str. 345).

OŘÍŠKOVÝ KÁVOVÝ DORT

5 vajec, 12 dkg cukru, 1 lžíce mleté kávy, 6 dkg ustrouhaných oříšků, 2 vrchovaté lžíce mouky.

Krém:

15 dkg másla, 13 dkg cukru, 2 žloutky, 3—5 lžiček silné černé kávy, na špičku nože vanilky.

Z bílků ušleháme tuhý sníh, lehce zamícháme žloutky a cukr a přidáváme smíchané suché přísady: kávu, mouku a ustrouhané oříšky. Pečeme zvolna 1/2—3/4 hodiny. Vychladlý dort plníme a povrchu zdobíme kávovým krémem (pracovní postup: viz str. 343). Po naplnění krémem zdobíme na plocho krájenými, opraženými oříšky nebo sypeme na povrchu mletou kávou nebo obojím.

DORT OŘÍŠKOVÝ Z BÍLKŮ

6 bílků, 21 dkg cukru, 21 dkg ustrouhaných lískových oříšků, vanilka.

Z bílků ušleháme tuhý sníh, polovinu cukru do něho zamícháme a polovinu cukru smícháme s oříšky a přisypeme ke sněhu. Pečeme zvolna 3/4 hodiny. Rozkrojený plníme kávovým nebo kaakovým krémem a sypeme buď opraženými nakrájenými oříšky, nebo tlučenou griliáží. (Příprava krému: viz str. 345, griliáž: viz str. 349.)

OŘÍŠKOVÝ DORT LEVNÝ

3 vejce, 15 dkg cukru, 3 lžíce vařící vody do žloutků, 5 dkg pražených ustrouhaných oříšků, 10 dkg mouky.

Žloutky smícháme s polovinou cukru, přidáme vařící vodu a šleháme metlou na hustou pěnu. Pak ušleháme tuhý sníh, přidáme k němu druhou polovinu cukru, smícháme s ušlehanými žloutky a lehce přisypeme mouku, smíchanou s oříšky. Plníme kávovým nebo vanilkovým krémem (viz str. 345).

DORT VLOČKOVÝ

3 vejce, 3 lžíce vařící vody, 15 dkg cukru, 7 dkg polohrubé mouky, 8 dkg na kousku tuku opražených ovesných vloček (nahradí oříšky), 1 lžíce kakaa.

Žloutky s polovinou cukru a s vařící vodou šleháme do husté pěny. Ušleháme tuhý sníh, zašleháme do něho druhou polovinu cukru, smícháme s ušlehanými žloutky, přisypeme opražené rozsekané nebo hrubě mleté vychladlé vločky, smíchané s moukou. Pečeme zvolna asi 30—40 minut. Vychladlý dort plníme kakaovým nebo vanilkovým krémem. (Krémy: viz str. 345.)

KÁVOVÝ DORT MANDLOVÝ

6 bílků, 18 dkg cukru, 8 dkg loupaných ustrouhaných mandlí, 8 dkg polohrubé mouky.

Krém: 1/4 l mléka nebo smetany, 2 žloutky, 3 dkg hladké mouky, 2 lžíce cukru; 18 dkg másla, 15 dkg cukru, 2 lžíce kávy.

Griliáž ze 4 dkg cukru a 5 dkg oříšků.

Z bílků ušleháme tuhý sníh, lehce přimícháme cukr a nakonec zamícháme ustrouhané mandle s moukou. Pečeme velmi zvolna 3/4 hodiny.

Na krém dáme vařit mléko, přidáme žloutky umíchané s moukou a cukrem a svaříme za stálého míchání. Máslo utřeme s cukrem do pěny, přidáváme k němu po částech vychladlý krém a dobře zatíráme. Z kávy uvaříme v trošce vody extrakt a přikapáváme. Cukr a oříšky upražíme na griliáž, kterou utlučeme a již použijeme na sypání okraje i povrchu (griliáž: viz str. 349).

DORT MANDLOVÝ

I.: 5 vajec, 18 dkg cukru, 20 dkg ustrouhaných neloupaných mandlí, 5 dkg piškotových drobků, na špičku nože vanilky.

II.: 4 vejce, 5 dkg ustrouhaných neloupaných mandlí, 8 dkg cukru, 4 dkg hrubé mouky, na špičku nože vanilky, 4 dkg másla.

Z bílků ušleháme tuhý sníh, lehce zamícháme cukr, žloutky a vanilku, přidáme ustrouhané mandle smíchané se strouhanými drobečky, nebo v druhém případě mandle smíchané s moukou a nakonec přidáme tekuté vychladlé máslo. Mícháme jen lehce, aby sníh neklesl. Pečeme zvolna 3/4 hodiny. Plníme šlehanou smetanou nebo čokoládovým krémem (viz str. 345) a sypeme opraženými loupanými mandlemi.

III.: 7 vajec, 21 dkg neloupaných ustrouhaných mandlí, 21 dkg cukru, vanilka.

Z bílků ušleháme tuhý sníh, zamícháme žloutky a mandle smíchané s cukrem. Na polopergamenový papír, položený na plechu, nakreslíme 3 kruhy, potřeme je tukem, posypeme hrubou moukou a směs, rozdělenou na 3 díly, na ně natřeme. Pečeme v mírně teplé troubě. Vychladlé placky spojíme šlehanou smetanou nebo kávovým krémem (viz str. 345).

KÁVOVÝ DORT S GRILIÁŽÍ

8 dkg másla, 7 vajec, 12 dkg cukru, 3 dkg mandlí nebo oříšků, 3 dkg griliáže, 4 dkg hrubé mouky, 6 dkg piškotových drobků, na špičku nože vanilky.

Máslo, cukr a žloutky třeme do pěny, přidáme tlučenou griliáž, ustrouhané mandle smíchané s drobky a moukou a lehce vmícháme tuhý sníh. Pečeme v mírné troubě 3/4 hodiny. Plníme kávovým krémem (viz str. 345) a povrch sypeme tlučenou griliáží (str. 349).



109. Ze sušenkového těsta vyválíme slabý plat, vložíme jej do malé sucharové formy, naplníme nádivkou, zakryjeme opět těstem a pečeme. Předpis na str. 359

110. Sušenky radlované do čtverců, nebo vykrájené čtvercovou formičkou, propícháme pravidelně vidličkou.





111. Z velmi tenkých platů sušenkového těsta vykrajujeme rádlem obdélníky. Na polovinu z nich ještě vykrájíme formičkou znaky karet. Po upečení vždy jednu plnou a jednu vykrojenou sušenku spojíme zavařeninou.

112. I z jednoduchých tvarů sušenek – koleček – můžeme vhodnou ozdobou udělat slavnostní vánoční pečivo.



DORT PANAMA

6 vajec, 16 dkg cukru, 12 dkg mandlí nebo oříšků, 4 dkg čokolády (nebo 2 dkg kakaa a 2 dkg rozehřátého másla).

Žloutky třeme s cukrem do pěny, přidáme změklou čokoládu nebo kakao rozehřáté s máslem a opět třeme. Přidáme tuhý sníh a neloupané ustrouhané mandle. Pečeme zvolna asi 40—50 minut. Plníme kakaovým krémem (viz str. 345).

DORT KAŠTANOVÝ

18 dkg cukru, 8 dkg másla, 6 vajec, 40 dkg syrových kaštanů, 10 dkg mandlí, vanilka, 1/2 l mléka na vaření kaštanů.

Syrové kaštany oloupeme, uvaříme v mléce do měkka a prolisujeme. 5 dkg lisovaných kaštanů dáme stranou na ozdobu. Máslo, žloutky a cukr utřeme do pěny, přidáme prolisované kaštany a strouhané mandle nebo oříšky, a nakonec tuhý sníh. Pečeme zvolna 3/4—1 hodinu. Vychladlý dort plníme šlehanou smetanou, potřeme jí i povrch, a posypeme kaštany, které jsme prolisovali na strojku. (Šlehačka: viz str. 345.)

DORT FAZOLOVÝ

18 dkg vařených, prolisovaných fazolí, 18 dkg cukru, 3 vejce, lžíce rumu, vanilka, 3 lžíce strouhanky.

Žloutky třeme s polovinou cukru do pěny, přidáme rum a prolisované fazole. Z bílků ušleháme tuhý sníh, zašleháme druhou polovinu cukru a lehce jej zamícháme do utřené hmoty spolu se strouhanou houskou. Pečeme zvolna 3/4 hodiny a po vychladnutí plníme kakaovým krémem (viz str. 345), kterým též dort potřeme a zdobíme. Nebo plníme jen uvnitř a povrch polijeme kakaovou polevou (viz str. 348).

DORT DATLOVÝ

6 vajec, 6 dkg másla, 10 dkg cukru, 5 dkg oříšků nebo neloupaných mandlí, 5 dkg datlí, 8 dkg sladkých drobků.

Máslo třeme s cukrem a žloutky do pěny, přidáme tuhý sníh a přisypeme oříšky, smíchané s drobky a pokrájenými datlemi. Pečeme zvolna 3/4 hodiny. Plníme vanilkovým krémem (viz str. 345), do kterého přimícháme usekané datle a na hrubo usekané oříšky, kterými též zdobíme povrch.

MALAKOV

12 dkg másla, 12 dkg cukru, 10 dkg loupaných ustrouhaných mandlí, 3 žloutky, 1/4 l svařené sladké smetany nebo mléka, asi 40—50 piškotů.

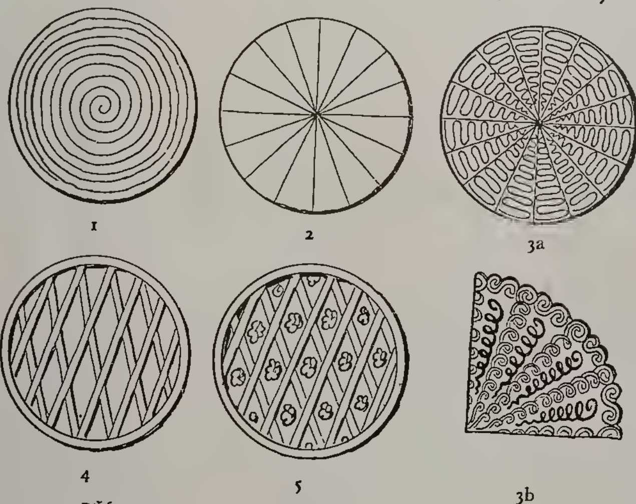
Máslo utřeme do pěny s cukrem a mandlemi, a za stálého tření přidáváme sladkou smetanu. Formu na dort vyložíme piškoty, dno i okolek. Aby piškoty dobře stály, seřízneme jim špičky. Vrstvíme střídavě piškoty a krém, až dortovou formu vyplníme. Nahoru položíme piškoty. Přikryjeme papírem,

zatížíme prkénkem a uložíme v chladnu. Druhý den sejmeme okraj formy a povrch dortu ozdobíme šlehanou smetanou (viz str. 345).

PĚNOVÝ DORT Z BÍLKŮ (BAISER)

5 bílků, 20 dkg pískového cukru, 15 dkg moučkového cukru, vanilka.

Z bílků ušleháme tuhý sníh, zašleháme do něho pískový cukr, přidáme vanilku a vařečkou vmícháme moučkový cukr. Na nakreslená kola na pomaštěném papíře stříkáme trubičkou 1 plný kruh a 1 ozdobný (viz dolní obrázek). Povrch jemně pocukrujeme a zvolna sušíme, až se dají kruhy s papíru odlepit. Opatrně je přendáme na vál papírem navrch a papír sloupneme. Po vychladnutí plníme kávovým nebo čokoládovým krémem (viz str. 345).



PŘÍPRAVA (BAISER) PĚNOVÉHO DORTU

1. Spodní část dortu stříkáme spirálovitě, hustě vedle sebe na papír, položený na plechu. Na papíře máme tužkou naznačenu velikost dortu.
2. Než začneme stříkat horní část dortu, naznačíme si na papír dílky, do kterých budeme stříkat pěnovou hmotu.
3. a) Nastříkaná vrchní část pěnového dortu; je třeba ji ještě doplnit kruhem, který nastříkáme po obvodu dortu, aby dílky držely dobře při sobě.
3. b) Hotový pěnový dort zdobíme čokoládovým krémem.
4. Jiný způsob úpravy pěnového dortu — pro vrchní díl nastříkáme mřížky.
5. Ze zbylé pěnové hmoty upečeme pusinky, kterými ozdubíme hotový dort.

OPLATKOVÝ DORT (PIŠINGR)

5 neplněných dortových dobrých oplatek; náplň: 12 dkg másla, 12 dkg cukru, 2 lžíce kakaa nebo změklé čokolády, 1 žloutek, 6—8 dkg pražených ustrouhaných oříšků, mandlí nebo na tuku opražených vloček.

Máslo, cukr a žloutek třeme do pěny, přidáme kakao a oříšky. Namažeme oplatky a skládáme na sebe. Vrchní oplatku necháme nepotřenou. Dort zatížíme a necháme odpočinout půl dne nebo přes noc. Pak jej polijeme kakaovou nebo čokoládovou polevou (viz str. 348).

LEVNÝ DORT ZVANÝ „ZÁZRAK"

1 lžíce pravého nebo umělého medu, 3 dkg tuku, 10 dkg cukru, 1 vejce, rovná lžička jedlé sody, 23 dkg hladké mouky, vanilkový cukr;

krém: 1/2 l mléka, 10 dkg cukru, 1 lžíce kakaa, 4 dkg bramborové moučky, 6 dkg másla nebo tuku.

Do rendlíku dáme med, cukr, tuk, vanilku a vejce, a metlou na sníh šleháme ve vodní lázni do husté pěny. Přidáme sodu, ještě trochu šleháme, odstavíme s ohně a vmícháme vařečkou mouku. Ještě vlažné těsto vyklopíme na pomoučený vál, rozdělíme na 5 dílů a z každého vyválíme placku, kterou seřízneme podle formy dortového dna. Pečeme vždy dvě na plechu ve středně teplé troubě. Upečené ještě za tepla sundáme s plechu; vychladlé placky spojíme krémem. Z odměřeného mléka odebereme 1/2 koflíku a vmícháme do něho bramborovou moučku. Ostatní mléko a cukr přivedeme do varu, zamícháme do něho metlou na sníh rychle bramborovou moučku rozmíchanou v mléce. Krátce povaříme a odstavíme s ohně. Do chladného krému přimícháme máslo a kakao a placky jím plníme a zdobíme povrch. Necháme několik hodin v chladu a pak nerovné kraje odkrojíme. Okraje posypeme praženými sekanými vločkami a střed vrchu rovněž.

SKLÁDANÉ DORTY

Skládané dorty mají několik předností. Pečeme-li více dortů najednou, dosáhneme mnoho obměn různým spojováním těsta bílého a kakaového. Při dražších těstech ořechových a oříškových se dorty podstatně zlevní, uděláme-li dvě placky z těsta levnějšího a ořechovou placku vložíme doprostřed. Různobarevné krémy s různými chutěmi pestrost těchto dortů ještě zvýší. Abychom je mohli spojovat, je nutno dělat všechny dorty ve stejné velikosti.

Právě tak jako dorty můžeme upravovat i řezy.

KAKAOVÝ DORT SKLÁDANÝ

Bílé těsto: 3 bílky, 7 dkg moučkového cukru, 4 dkg tuku, 4 dkg mouky.

Z bílků ušleháme tuhý sníh, do něho lehce zamícháme cukr, po povrchu rozprášíme a lehce vmícháme mouku a nakonec přilijeme tekuté, ale vychladlé máslo. Pečeme zvolna 3/4 hodiny.

Kakaové těsto: 2 vejce, 2 lžíce cukru, 1 lžíce mouky, 1 lžíce kakaa.

Z bílků ušleháme tuhý sníh, lehce přimícháme žloutky a cukr a nakonec vmícháme kakao smíchané s moukou. Pečeme ve stejně velkém dortovém kruhu jako bílé těsto asi 30 minut.

Vychladlé bílkové těsto rozkrojíme, potřeme vanilkovým krémem (viz str. 345), položíme na ně tmavou placku, opět krém a bílou placku. Povrch i strany potřeme\rovněž krémem. Na povrchu krém posypeme kakaem, sypaným mléčným sítkem, a koncem vařečky uděláme 3 kruhy nebo spirály. Takto můžeme kombinovat dorty z různých těst.

BAREVNÝ DORT

Upečeme dort z kakaového nebo čokoládového těsta (viz str. 332), naplníme vanilkovým krémem (viz str. 341), do kterého jsme zamíchali sekané zavařené ořechy nebo ořechy kandované Položíme druhou dortovou placku, potřeme opět vanilkovým krémem, do kterého jsme přidali kapku tekutého červeného bretonu. (Příprava bretonu: viz str. 349.) Do tohoto krému zamícháme okapané zelené ryngle nebo bílé hrušky. Povrch dortu zdobíme krémem, stříkaným sáčkem, a obojím ovocem.

DORT BRNĚNSKÝ

Hmota I. 5 vajec, 15 dkg cukru, 3 dkg piškotových drobtů, 2 dkg strouhaných oříšků, 3 dkg změklé čokolády nebo lžíce kakaa, 9 dkg polohrubé mouky.

Hmota II. 5 vajec, 18 dkg cukru, 12 dkg polohrubé mouky (můžeme přidat 2 bílky).

Krém: 15 dkg másla, 11 dkg cukru, 1 žloutek nebo kaše z $^1/_8$ l mléka a 1 vrchovatá lžíce hrubé mouky.

Hmota I. Žloutky třeme s cukrem do pěny, přidáme změklou čokoládu nebo kakao, rozehřáté s kouskem másla, a ještě chvíli třeme. Přidáme tuhý sníh a s ním přimícháme i oříšky, smíchané s drobty a moukou. Pečeme v dortové formě naplněné jen do poloviny. Prochladlý rozkrojíme a plníme točenými pruhy z hmoty II.

Hmota II. Z bílků ušleháme tuhý sníh, lehce přimícháme cukr a žloutky, a na povrchu rozprášíme mouku, kterou lehce zamícháme. Na pomaštěný a moukou posypaný plech nalijeme $1^1/_2$ cm silnou vrstvu těsta a upečeme rychle v předtopené troubě, aby se okraje nevysušily.

Vychladlý plát potřeme krémem a nakrájíme z něho asi 2 cm široké pruhy. Připravíme spodní část dortu, upečeného z I. těsta, potřeme ji krémem; na ni začneme od středu navíjet spirálovitě pruhy z II. těsta, až vytvoříme spirálu stejně velkou jako podložená dortová placka. Horní řeznou plochu spirály potřeme krémem a přiložíme na ni druhou polovinu dortu z I. hmoty. Vrch dortu ozdobíme krémem nebo polijeme bílou nebo kakaovou polevou.

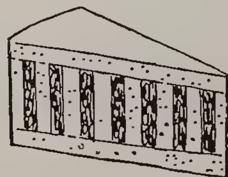
Spirály můžeme stáčet též jiným způsobem: Upečeme plát z II. těsta, který ještě za tepla stočíme. Po vychladnutí jej roztočíme, namažeme krémem, opět stočíme a nakrájíme z něho řezy silné asi 2 cm. Velmi záleží na tom, abychom nakrájeli řezy pokud možno stejně silné, poněvadž je pokládáme těsně vedle sebe řeznou plochou dolů na plát dortu I a po pomazání je přikrýváme druhou dortovou plackou. Kdyby řezy byly nestejně silné, dort by byl křivý. Zdobíme nebo poléváme stejně, jak je shora uvedeno.



a) Pohled na stočenou spirálu shora



b) Pohled na střední část brněnského dortu, pracovanou druhým způsobem



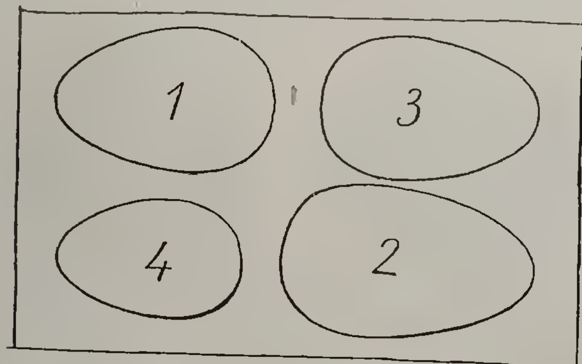
c) Řez brněnského dortu, pracovaného prvním způsobem

VELKÁ INDIÁNKA

6 vajec, 6 vrchovatých lžic cukru, 6 vrchovatých lžic hrubé mouky, vanilka; bílkový sníh: 5 bílků, 25 dkg cukru písku.

Z bílků ušleháme tuhý sníh, zamícháme do něho cukr a žloutky a poprášíme moukou, kterou lehce vmícháme. Těsto nalijeme na prst silně na pomaštěný, hrubou moukou posypaný plech a pečeme v dobře vyhřáté troubě. Z upečeného plátu, ještě pokud je teplý, vykrojíme kolo, ze kterého vykrojíme na 5 místech klínky; kolo vložíme do hluboké misky nebo do kotlíku a necháme vychladnout.

Cukr rozdělíme na 3 díly. Dvě třetiny cukru dáme s trochou vody svařit na řetěz (viz str. 395). Z bílků ušleháme tuhý sníh, zašleháme do něho zbývající třetinu cukru a tenkým pramínkem přilijeme a zašleháme svařený cukr. Šleháme do vychladnutí. Vychladlým plníme vychladlou indiánku, vloženou do kotlíku, a pokryjeme zbývajícími pláty piškotu. Vyklopenou indiánku potřeme tence zavařeninou, polijeme kakaovou nebo čokoládovou polevou.





Příprava velikonočního vajíčka. Z plátu piškotového těsta vykrajujeme čtyři velikosti oválů, které na sebe skládáme, jak je vidět na obrázku, a slepujeme krémem

VELIKONOČNÍ VEJCE

Z piškotové hmoty (asi z 8 vajec, podle předpisu na str. 331) upečeme na plechu pláty asi na 2 prsty silné. Z vychladlého piškotu nakrájíme podle šablony oválky, čtyř po sobě jdoucích velikostí, mažeme krémem a skládáme na sebe. Jako první dáme jeden z menších oválů, pak krém, přiložíme největší ovál, opět dáme krém, a nyní dáme dva oválky postupně na sebe podle velikosti (viz kresba). Krémem potřeme též bočné strany tak, aby celek tvořil tvar podobný vejci. Posypeme hustě kakaem, nasypaným sítkem, a hladkou trubičkou s trochou krému nastříkáme větvičku kočiček

Krém: kakaový, oříškový, ovocný a pod. (viz str. 345).

PUNČOVÝ KOPEC

6 vajec, 6 lžic cukru, 6 vrchovatých lžic hrubé nebo polohrubé mouky, 1/4 kg meruňkové zavařeniny, 1/16 l punčoviny, 1/8 l cukrového syrupu, lžíce kakaa.

Uděláme těsto jako na velkou indiánku, polovinu ho obarvíme, a to část kakaem a část slabě růžovým bretonem. Nebarvené těsto pečeme na jednom plechu, na druhý plech nalijeme vedle sebe pruhy těsta a upečeme. Z upečeného bílého těsta vykrojíme větší kruh, vykrojíme 5 klínků, vložíme do hluboké misky a vykrojíme menší kruh na přikrytí. Ostatní těsto bílé i barevné nakrájíme na kostky, promícháme je, polijeme punčem smíchaným s cukrovým syrupem. Plát piškotu vložený v kotlíku potřeme tence zavařeninou, naplníme kostkami, omočenými v punčové směsi, smáčkneme, přiklopíme víčkem, potřeným zavařeninou, a zatížíme. Necháme aspoň půl dne stát, pak vyklopíme na drátěnou podložku a polijeme bílou fondantovou polevou (viz str. 348). Než ztuhne, ozdobíme nepravidelnými kroužky řidší marmelády, nanesené malým kornoutkem.

KRÉMY K PLNĚNÍ DORTŮ

Dorty plníme většinou máslovými krémy ze stejného dílu másla nebo tuku a ze stejného dílu prosátého práškového cukru. Cukru můžeme dát o 3—4 dkg méně. Dorty a zákusky z velmi sladkého těsta neplníme přeslazenými krémy. Naopak, těsta méně sladká potřebují krémy sladší.

Základ krému, t. j. máslo a cukr, částečně utřeme a smícháme buď se žloutky, nebo s celými vejci. Pro úsporu můžeme též přidat kaši z mléka a hrubé mouky nebo uvařený pudding.

Menší dort potřebuje, je-li *bohatě zdobený:* 20 dkg másla, 20 dkg cukru, 1—2 žloutky, kaši z 1/4 l mléka,

jednoduše zdobený: 15 dkg másla, 15 dkg cukru, 1 žloutek, kaši z 1/8 l mléka,

plněný jen uvnitř: 10 dkg másla, 10 dkg cukru, 1 žloutek, kaši z 1/8 l mléka.

Příprava moučné kaše k nastavení krému:

1/4 l mléka, 5 dkg hrubé mouky.

Mléko s moukou smícháme za studena, přistavíme na oheň a za stálého míchání přivedeme do varu. Oheň zmírníme a krátce povaříme. Necháme vychladnout a občas zamícháme, aby se neutvořil škraloup.

Příprava puddingu nebo krému ze škrobové moučky:

1/4 l mléka, půl balíčku vanilkového puddingového prášku nebo 2 1/2 dkg škrobové moučky.

Z odměřeného mléka trochu odebereme a rozděláme v něm škrobovou

moučku. Ostatní mléko přivedeme k bodu varu a směs do něho zamícháme. Za stálého míchání jen krátce povaříme, odstavíme, a než pudding vychladne, ještě jím občas zamícháme.

MÁSLOVÝ KRÉM

● *Základní předpis:*

Odvážené máslo necháme jistou dobu v teple, aby se dalo lépe třít. Přidáme prosátý cukr, třeme asi 5 minut a přidáme žloutek. Na tření používáme spirálové drátěné vařečky nebo rovné metly. Do dobře utřené směsi přidáváme po částech kaši k nastavení krému, která musí být vychladlá, ne však ledová, neboť by se krém srazil.

Máslové krémy se srazí:

Přidáme-li tekutou přísadu, na př. černou kávu, ve větších dávkách,
přidáme-li moučnou kaši nebo pudding příliš studený,
přidáme-li větší množství puddingu najednou,
necháme-li je ve studené místnosti dlouho stát a zamícháme.

Sražený krém napravíme, nahřejeme-li mísu s krémem nad parou a znovu umícháme, nebo vmícháme-li sražený krém po malých částech do kousku másla utřeného s cukrem.

K základnímu krému přidáváme pak různé příchuti a podle toho dostáváme různé druhy krémů:

Vanilkový: přidáme na špičku kulatého nože jemně mleté vanilky.

Ovocný: do méně sladkého vanilkového krému přidáme 2 lžíce jamu nebo dobře okapaného sekaného ovocného kompotu

Kávový: přidáme extrakt z 1 lžíce kávy spařené 3 lžícemi vody. Přikapáváme jej po malých troškách a dobře mícháme.

Kakaový: do základního vanilkového krému přidáme 3 dkg kakaa rozředěného v trošce teplé vody nebo mléka. Dosáhneme tím silnějšího zabarvení.

Čokoládový: přidáme 10 dkg změklé čokolády.

Oříškový: do základního vanilkového krému přidáme asi 4 dkg opražených strouhaných oříšků.

Oříško-kávový: do kávového krému přidáme 4—5 dkg pražených strouhaných oříšků.

Ořechový: do vanilkového krému přidáme asi 3—5 dkg strouhaných vlašských ořechů.

Griliážový: do vanilkového, kakaového nebo kávového krému přidáme 3 lžíce tlučené griliáže. (Příprava griliáže: viz str. 349.)

VANILKOVÝ KRÉM MÁSLOVÝ SE ŽLOUTKY

12 dkg jemného cukru krystalového, 2 žloutky, 22 dkg másla, 2 polévkové lžíce mléka, trochu vanilky.

Žloutky s cukrem utřeme do pěny, přidáme vanilku a mléko. Směs postavíme na oheň a za stálého míchání ji silně nahřejeme. Vařit se nesmí. Přelijeme ji do porcelánové misky a necháme vychladnout. V jiné misce utřeme máslo a vychladlou směs k němu přidáváme.

KRÉM KÁVOVÝ

Příprava a postup práce jako u krému vanilkového; místo mléka dáme 3 lžíce silné černé kávy.

KRÉM ČOKOLÁDOVÝ NEBO KAKAOVÝ

Příprava a postup práce jako u krému vanilkového, avšak k mléku přidáme 5 dkg strouhané čokolády nebo vrchovatou lžíci kakaa.

KRÉM PAŘÍŽSKÝ

40—50 dkg čokolády, 1/2 l nešlehané šlehačky.

Šlehačku a rozstrouhanou čokoládu přistavíme na oheň a přivedeme do varu. Jakmile se začne vařit, odstavíme ji hned s ohně a zchladíme tak, že hrnek postavíme do studené vody. Pak ji necháme několik hodin ve studené místnosti, nejlépe do druhého dne, kdy ji metlou ušleháme na krém.

● ŠLEHANÁ SMETANA K PLNĚNÍ

● 1/2 l šlehačky, 2 vrchovaté lžíce moučkového cukru.

Dobře vychlazenou smetanu vlijeme do vychlazeného kotlíku na sníh nebo do porcelánového hrnku. Kroužívými pohyby jako při tření těsta volně smetanu šleháme, zabráníme tak vystřikování. Jakmile smetana zhoustla a není u dna tekutá, hned ji osladíme a plníme. Cukr do ní zamícháme jen lehce. Zákusky plněné smetanou přechováváme v chladnu a spotřebujeme je týž den.

● SMETANA VANILKOVÁ

1/2 l šlehačky, 2 vrchovaté lžíce moučkového cukru, na špičku nože cukru vanilkového nebo 1 balíček cukru vanilinového.

● SMETANA ČOKOLÁDOVÁ

1/2 l šlehačky, 1 1/2 lžíce moučkového cukru, 10 dkg jemně strouhané čokolády.

● SMETANA KAKAOVÁ

1/2 l šlehačky, 2 lžíce moučkového cukru, 1 vrchovatá lžíce kakaa, jako vlašský ořech kousek másla.

Máslo nahřejeme, smícháme s kakaem. Smetanu ušleháme, osladíme. Lžíci smetany přidáme k rozehřátému kakau, aby zeřidlo, a pak lehce přimícháme do ušlehané smetany.

SMETANA KÁVOVÁ

½ l šlehačky, 2 lžíce moučkového cukru, 1 lžíce kávového extraktu.

Do ušlehané smetany lehce přimísíme cukr a studený kávový extrakt.

SMETANA JAHODOVÁ

½ l šlehačky, 2 lžíce moučkového cukru, 10 dkg jahod.

Do ušlehané smetany lehce vmícháme cukr a přidáme vidličkou rozmačkané jahody.

SMETANA MALINOVÁ

½ l šlehačky, 2 lžíce moučkového cukru, 10 dkg malin.

Do ušlehané smetany přidáme cukr a vidličkou rozmělněné maliny, které jen lehce zamícháme.

ŠLEHANÁ SMETANA NASTAVENÁ BÍLKY

¼ l šlehané smetany, 2 dkg moučkového cukru, 2 bílky, 8 dkg cukru, jemného písku.

Dobře vychlazenou smetanu šleháme v kotlíku, až zhoustne, potom do ní lehce vmícháme prosátý moučkový cukr.

Z bílků ušleháme tuhý sníh, za stálého šlehání přisypáváme cukr a ještě chvíli šleháme. Ušlehaný sníh lehce vmícháme do smetany.

NEPRAVÁ ŠLEHAČKA Z BÍLKŮ

3 bílky, 3—5 lžic moučkového cukru, 2—3 lžíce čerstvého čajového másla.

Z bílků ušleháme sníh, zamícháme cukr a nakonec přidáme na okraji plotny rozhřáté a vychladlé máslo, a lehce zamícháme. Na delší uschování se tato šlehačka nehodí.

BÍLKOVÝ SNÍH K PLNĚNÍ

6 bílků, 15 dkg krystalového cukru, ⅛ l vody, 15 dkg moučkového cukru.

Z bílků ušleháme tuhý sníh, až hrudkuje. Krystalový cukr dáme svařit na bublinu. (Vaření cukru: viz str. 395.) Do ušlehaného sněhu lijeme tenkým pramínkem svařený cukr a pilně šleháme. Naposledy zamícháme prosátý moučkový cukr a hned pytlíkem s hvězdičkovou trubičkou plníme.

BÍLKOVÝ SNÍH K PLNĚNÍ, VAŘENÝ V PÁŘE

4 bílky, 20 dkg nejjemnějšího pískového cukru.

Z bílků ušleháme tuhý sníh, zašleháme po částech cukr a kotlík postavíme do horké vodní lázně. Šleháme do zhoustnutí, pak vyjmeme z vody a šleháme do vychladnutí.

ŽLOUTKOVÝ KRÉM K PLNĚNÍ

½ l mléka, 5 dkg škrobové moučky, kávová lžička vanilkového cukru nebo balíček cukru vanilinového, 2—3 žloutky, 15—20 dkg cukru.

Všechnu přípravu smícháme za studena, přistavíme na oheň ve vodní lázni a za stálého kvedlání nebo šlehání metlou svaříme do husta. Krém můžeme nakypřit přidáním ⅛ l šlehané smetany nebo sněhem z 1 bílku. Oboje zašleháváme do krému vlahého, nikoli horkého.

POLEVY

Polevy dáváme na dorty, chlebíčky, řezová pečiva, drobné zákusky a cukroví. Pečivo k polévání musí být vychladlé a musí mít hladký povrch. Toho dosáhneme, potřeme-li pečivo před poléváním zcela tenkou vrstvou nahřáté marmelády, aby se ucpaly póry v těstě. Zbytečnou marmeládu nožem odstraníme. Pečivo k polévání klademe nejlépe na drátěnou podložku a s ní na plech, abychom přeteklou polevu mohli dobře seškrabat. Poleva nesmí být příliš hustá, ani příliš řídká. Nalijeme ji na pečivo a rychle dortovým nožem rozetřeme. Malé zákusky do polevy buď jednotlivě namáčíme, nebo je potíráme dlouhým širokým štětcem. Chceme-li polevu mramorovat, činíme tak úzkým papírovým kornoutkem, pokud je poleva vlhká. Jinak zdobíme až polevu řádně ztuhlou.

VODOVÁ POLEVA

Základní předpis:

Její příprava je jednoduchá. Připravujeme ji výhradně z cukru moučkového, prosátého jemným sítem, ke kterému přidáme nejprve příchuť a pak vřelou vodu. Třeme ji v porcelánové misce pokud možno novější vařečkou. Mícháme ji tak dlouho, až zbělí a zhoustne. Je-li poleva řídká, přidáme cukr, je-li hustá, přidáme vřelou vodu.

CITRONOVÁ

25 dkg cukru, 2 lžíce citronové šťávy, 2—3 lžíce vřelé vody.

POMERANČOVÁ

jako citronová.

MALINOVÁ

25 dkg cukru, 3 lžíce malinové šťávy, 2 lžíce vřelé vody.

RUMOVÁ

25 dkg cukru, 3 lžíce rumu, 2 lžíce vařící vody, nebo: 25 dkg cukru, čtyři kapky rumové tresti a 5 lžic vařící vody.

PUNČOVÁ

jako rumová.

BÍLKOVÁ POLEVA (LED)

20 dkg moučkového cukru, 2 bílky, 1 lžíce citronové šťávy. Místo citronové šťávy můžeme rozpustit špetku kyseliny citronové ve lžíci vody. Bílkovou polevu můžeme místo s citronem připravit také s příchutí *malinovou, rumovou, punčovou* a pod.

Cukr, bílky a citronovou šťávu dáme do hrnečku a pilně kvedláme, až poleva zhoustne a je hladká. Tuto polevu můžeme zpracovávat také jiným způsobem, třením, kvedlání je však rychlejší.

ŽLOUTKOVÁ POLEVA

3 žloutky, 12 dkg cukru, vanilková příchuť.

Žloutky třeme s cukrem a s vanilkovou příchutí do husté pěny. Pečivo k polévání může být vlahé, poleva lépe zaschne. Používáme jí na řezy, drobnější pečivo, pečivo pařížské a dorty.

POLEVA ČOKOLÁDOVÁ

10 dkg čokolády, jako vlašský ořech másla, 15 dkg kostkového cukru, $^3/_{16}$ l vody.

Čokoládu necháme na teple změknout a cukr s vodou svaříme na nit. (Vaření cukru: viz str. 395.) Změklou čokoládu smícháme s máslem, stále ji mícháme a přiléváme tenkým pramínkem svařený cukr. Poléváme ihned, rychle uhladíme dlouhým nožem a přeteklou polevu již na povrch nenanášíme.

POLEVA KAKAOVÁ I.

8 dkg moučkového cukru, 8 dkg umělého tuku nebo másla, 1 lžíce mléka, 1 vrchovatá lžíce kakaa a 1 vrchovatá lžíce škrobové moučky.

Ve smaltovaném rendlíku nahřejeme tuk, přidáme cukr, rozmícháme, nahřejeme nad mírným plamenem (vařit se nesmí), přidáme kakao, mléko a zahřejeme k bodu varu. Nakonec přisypeme bramborovou moučku a dobře ji rozmícháme; polevu odstavíme s ohně a poléváme. Tato poleva potřebuje chladnout delší dobu než čokoládová.

POLEVA KAKAOVÁ II.

10 dkg cukru, $^1/_8$ l vody, 1 dkg kakaa, 5 dkg másla.

Kostkový cukr svaříme na nit s $^1/_8$ l vody. (Vaření cukru: viz str. 395.) Kakao utřeme s máslem a přilijeme na nit svařený cukr. Přitom stále polevu mícháme a pak ihned poléváme.

FONDANTOVÁ POLEVA

Na 1 dort: 25—30 dkg krystalového nebo kostkového cukru, $^1/_4$ l vody, 1 kávová lžička 4% octa, na postříkání povrchu asi 6 kapek octa. Příchuti: 1—2 dkg kakaa nebo 1 polévková lžíce kávového extraktu s několika kapkami barviva, které získáme upražením 1 kostky cukru.

Vaření fondantu je dosti pracné. Připravujeme proto najednou raději větší množství na polití několika dortů.

Cukr polijeme vodou a svaříme na řetěz. (Vaření cukru: viz str. 395.) Postříkáme octem a necháme v klidu vychladnout. Studený vymícháme. Nejprve je bílý a řídký, pak bílý a tuhý, pak opět řídne; jakmile začne znovu houstnout, musíme jej rychle vyndat na mramorovou desku, čistý plech nebo na vál a spojit v bochánek.

Uschováme jej napěchovaný v porcelánovém nebo kameninovém hrnku, postříkaný vodou nebo zakrytý mokrou utěrkou, nebo v zavařovací sklenici s víkem.

Fondant dáme do rendlíku, přidáme příchuť a za stálého míchání nahřejeme na teplotu ruky, t. j. asi na 35° C. Je-li fondant příliš hustý, zředíme jej vodou na potřebnou hustotu. Ihned dort poléváme, fondant velmi rychle tuhne.

RŮZNÉ PŘÍPRAVY

PŘÍPRAVA GRILIÁŽE

30 dkg kostkového cukru, 15 dkg mandlí nebo lískových oříšků.

Cukr zkropíme vodou a svaříme, až má žlutou barvu. Pak přidáme usekané mandle nebo oříšky, dobře zamícháme a nalijeme na pomaštěný plech. Vychladlou griliáž roztlučeme. Chceme-li ji krájet, musíme pokud je teplá, a to nožem potřeným tukem.

BRETON

je jedlé barvivo, které můžeme koupit v drogerii buď již tekuté, nebo v prášku. Práškový breton rozředíme vlažnou vodou a uchováváme v uzavřené lahvičce. Množství barviva, které přidáváme do moučníku, se řídí intensitou roztoku Přidáváme je opatrně po kapkách, abychom těsto nepřebarvili.

KANDOVÁNÍ POMERANČOVÉ A CITRONOVÉ KŮRY

Kůru střádáme namočenou ve studené vodě, kterou denně vyměňujeme. Z citronové kůry odstraníme před namáčením vymačkanou dužinu. Pak kůru necháme okapat, odvážíme ji, přidáme stejné množství pískového nebo krystalového cukru. Kůru pokrájíme na stejné kousky a s cukrem ji přistavíme na oheň. Vody dáme tolik, aby byla potopena. Vaříme ji zvolna, až je sklovitá, a při napíchnutí na vidličku sklouzne. Horkou kůru obalujeme vidličkou v jemném pískovém cukru. Klademe na talíř k oschnutí a druhý den ji obrátíme.

PŘÍPRAVA SLADKÝCH DROBTŮ

Nemáme-li dostatek drobtů z piškotového pečiva a rozlámaných sušenek, upečeme z levného sušenkového těsta na plechu velký, asi 1 cm silný plát. Po upečení jej rozlámeme a dosušíme jako housku na strouhání. Zlomky rozstrouháme, prosijeme a uložíme. (Předpis na sušenkové těsto: str. 357.)

MANDLOVÁ HMOTA

7 dkg loupaných mandlí, 14 dkg moučkového cukru, 1/2 bílku.

Spařené loupané mandle rozstrouháme a na válu je smícháme s cukrem. Pak je spojíme bílkem a válečkem je tak dlouho roztíráme, až vznikne hladká, tvárná hmota. Používáme jí na obalování zákusků, celých dortů a řezů před rozkrájením, i na drobné pečivo.

PRAŽENÍ OVESNÝCH VLOČEK

Na hrst ovesných vloček dáváme jako vlašský ořech velký kus tuku a jednu lžíci pískového cukru. Vločky pražíme na železné pánvi, až mají zlatovou barvu. Přitom je musíme stále míchat.

PRAŽENÍ LÍSKOVÝCH OŘÍŠKŮ

Celé oříšky na pánvi na plotně nebo v troubě opražíme a pak je třením v utěrce zbavíme slupek, které vyfoukáme.

SPAŘOVÁNÍ MANDLÍ

Mandle vhodíme do horké vody a po krátkém varu zkusíme, zda jde slupka lehce odstranit stisknutím mandle mezi dvěma prsty. Pak mandle scedíme a zbavíme slupek. Máme-li je strouhat, necháme je oschnout v troubě.

TLUČENÍ VANILKY

Lusk vanilky zabalený v papírku usušíme na teple, až se dá snadno zlomit. Pak jej po částech v hmoždíři s několika kostkami cukru utlučeme a prosijeme. Uchováme v lahvičce se zabroušenou zátkou. Tento silně koncentrovaný vanilkový cukr smícháme pak s cukrem pískovým, používáme-li ho do těsta, a s cukrem moučkovým, chceme-li jej na posypání.

VAŘENÍ KÁVOVÉHO EXTRAKTU

Na 3 lžíce vody dáme 1 vrchovatou lžíci jemně mleté kávy. Vodu přivedeme do varu, přisypeme kávu, přiklopíme pokličkou a necháme ustát. Pak přes plátýnko přecedíme.

PŘÍPRAVA PÁLENÉHO CUKRU (COULEURU)

Na železnou pánev dáme asi 2 lžíce pískového cukru a necháme jej pálit, až vystupuje dým. Pak odstavíme s ohně a nalijeme na něj 1/16 l vody, povaříme a uschováme v čisté lahvičce. Nahradí nám hnědé barvivo.

RŮZNÉ ZÁKUSKY

SRNČÍ HŘBET

14 dkg cukru, 6 vajec, 1 tabulka čokolády (nebo 3 dkg kakaa, nahřátého se 2 dkg cukru a 2 dkg tuku), špetka skořice, 1 žemle, trochu vína, 14 dkg mandlí, asi 2 dkg mandlí na ozdobu.

Žloutky třeme s cukrem do pěny, přidáme strouhanou nebo změklou čokoládu, nebo kakao nahřáté s tukem a cukrem, strouhanou, ve víně namočenou žemli, ustrouhané mandle, které přidáme zároveň s tuhým sněhem. Formu na srnčí hřbet (vroubkovanou) vymažeme, vysypeme hrubou moukou, naplníme těstem asi do 3/4 a pečeme ve slabě vyhřáté troubě asi 30—40 minut. Po upečení necháme formu asi 3 minuty stát, aby se moučník lépe vyklopil. Vychladlý potřeme tence meruňkovou zavařeninou a polijeme čokoládovou nebo kakaovou polevou (viz str. 348) a zapícháme na nudličky pokrájené, loupané mandle.

SRNČÍ HŘBET LEVNÝ

8 dkg tuku, 15 dkg cukru, 2 lžíce kakaa, 2 vejce, 1/8 l mléka, 18 dkg mouky, 1/2 kypřicího prášku.

Tuk utřeme se žloutky a cukrem do pěny, přidáváme postupně mléko a mouku smíchanou s prosátým práškem. Naposledy lehce přimícháme tuhý sníh. Těsto naplníme do 3/4 formy a pečeme v nepředtopené troubě zvolna, pak oheň zvětšíme, asi celkem půl hodiny. Hotový moučník vyklopíme, potřeme tence zavařeninou a polijeme kakaovou polevou (viz str. 348).

ČOKOLÁDOVÝ KMEN

6 vajec, 6 lžic cukru (asi 10 dkg), 6 lžic polohrubé mouky.

Vyhřejeme troubu, namastíme plech a posypeme ho hrubou moukou. Z bílků ušleháme tuhý sníh, zamícháme do něho lehce žloutky a po lžicích cukr, a pak na povrchu rozprášíme mouku a lehce ji vmícháme. Těsto natřeme na 2 cm silně na pomaštěný, hrubou moukou vysypaný plech a poměrně rychle upečeme ve vyhřáté troubě, aby se nevysušily okraje. Upečený plát uvolníme dlouhým nožem, překlopíme na vál, sbalíme a necháme vychladnout. Připravíme si máslový čokoládový krém (viz str. 345) nebo krém pařížský (viz str. 343), vychladlou balenku rozbalíme, potřeme asi 1 cm silně krémem a sbalíme. Povrch rovněž potřeme, uhladíme a vidličkou rýhujeme jako kůru stromu (vyobrazení čís. 103).

SNĚHOVÝ JEŽEK

5 vajec, 5 lžic cukru, 5 lžic hrubé mouky, vanilka, asi 3/8 kg zavařeniny; sníh na zdobení: 3 bílky, 15 dkg cukru.

Z příprav upečeme balenku jako na kmen (předcházející předpis). Upečenou, ještě teplou potřeme zavařeninou a sbalíme. Z bílků ušleháme tuhý sníh, polovinu cukru zašleháme a polovinu cukru zamícháme vařečkou. Balenku položíme na plech a ze sněhu sáčkem a ozdobnou trubičkou rychlým trhnutím trubičky nastříkáme hustě vedle sebe špičky, to jest špičaté pusinky. Hotového ježka necháme ve středně teplé troubě sušit.

CHLEBÍČEK PLNĚNÝ OVOCEM

15 dkg pravého nebo umělého medu, 3 dkg moučkového cukru, 1 vejce, 20 dkg hladké mouky, 1 kypřicí prášek, 6 lžic mléka, citronová kůra, vanilka; náplň: hrst naložené dýně nebo kandovaného ovoce, 4 lžíce rumu, vydlabané drobky, případně kousek čokolády.

Med, cukr, vejce, vanilku a citronovou kůru třeme, přidáme mléko a mouku, smíchanou s prosátým kypřicím práškem. Těsto vlijeme do připravené, vymazané, hrubou moukou vysypané formy srnčího hřbetu a pečeme ve středně teplé troubě. Upečený chlebíček vyklopíme a po vychladnutí seřízneme z rovné strany asi 1½ cm silný plát. Vnitřek vydlabeme tak, že ponecháme asi 1½ cm silné stěny. Vydlabaných drobtů použijeme na náplň. Naplněný chlebíček přiklopíme, obrátíme a polijeme kakaovou polevou.

Náplň: Dýni nebo kandované ovoce jemně usekáme, promícháme s vydlabanými drobty a zvlhčíme rumem.

RUMOVÝ CHLEBÍČEK

I.: 4 vejce, 4 lžíce cukru, 4 lžíce hrubé mouky, vanilka (množství do formy na srnčí hřbet).

II.: 6 vajec, 6 lžic cukru, 6 lžic mouky, vanilka (množství do formy na suchary).

Náplň: 2 lžíce rumu, 2 lžíce jamu, 2 vrchovaté lžíce cukru, povařené v 1/16 l vody, trochu citronové nebo pomerančové kůry a trochu kompotového ovoce.

Z bílků ušleháme tuhý sníh, vmícháme lehce cukr a žloutky a po částech přisypeme mouku. Pečeme ve vymazané, hrubou moukou vysypané formě ve slabě vyhřáté troubě asi 30 minut. Upečené vyklopíme, po vychladnutí seřízneme na rovné straně plát asi 1½ cm silný. Vložíme zpět do formy a vnitřek vydlabeme, stěny ponecháme asi 1½ cm silné, naplníme nádivkou.

V 1/16 l vody svaříme na perlu 2 vrchovaté lžíce cukru (svaření cukru: viz str. 395). Po odstavení s plotny přidáme rum, jam a citronovou šťávu. Navlhčíme tím vydlabané drobty a smícháme s okapaným, vypeckovaným kompotovým ovocem, horní plát přilepíme zavařeninou a necháme zatížený v chladnu. Pak povrch polijeme vodovou nebo fondantovou polevou (viz str. 348).

PUNČOVÉ ZÁKUSKY

Z piškotové hmoty (viz str. 329) upečeme na pomaštěném, hrubou moukou vysypaném plechu plát jako na piškotovou balenku. Po upečení plát dlouhým nožem od plechu uvolníme a vykrajovátkem na koblihy vykrajujeme půlměsíčky postupně za sebou. Zbylé okrajky piškotu zpracujeme na náplň jako u chlebíčku rumového a navršíme ji na vykrojené půlměsíčky. Hotové zákusky polijeme fondantovou polevou (viz str. 348).



113. Sušenkové věnečky vykrajované z tenkých plátů těsta potřeme vejcem a zdobíme drobně sekaným kandovaným ovocem nebo je po upečení a vychladnutí nastříkáme krémem.

114. Plát sušenkového těsta potřeme žloutkovou polevou, nakrájíme tyčky a přeneseme je na plech. (Předpis na str. 359.)





115. Slané rádlované pečivo sypeme solí a kmínem v papírovém kornoutku.

116. Lité piškotové těsto lijeme lžičkou na pomaštěný, hrubou moukou vysypaný plech. (Předpis na str. 361.)



OVOCNÝ CHLEBÍČEK Z BÍLKŮ

8 bílků, 26 dkg cukru, 14 dkg oříšků, 14 dkg hrubé mouky, 10 dkg rozinek, 10 dkg kandovaného ovoce, 5 dkg pomerančové kůry nebo citronátu, 5 dkg másla, lžíce rumu, po případě kousek čokolády a vydlabané drobty.

Vyprané rozinky, oříšky a ovoce nakrájíme na tenké nudličky, změklou čokoládu na kostičky. Z bílků ušleháme tuhý sníh, po částech do něho zašleháme cukr, pak mouku, tekuté vychladlé máslo a promíchané ovoce. Nalijeme do dobře vymazané, hrubou moukou vysypané formy a pečeme v slabě vyhřáté troubě zvolna asi 1 hodinu. Hotový buď jen posypeme, nebo polijeme kakaovou nebo čokoládovou polevou (viz str. 348).

INDIÁNKY

3 žloutky, 4 bílky, 8½ dkg hladké mouky, 3½ dkg cukru (písku).

Poleva: 8 dkg tuku, 8 dkg moučkového cukru, 1 dkg kakaa, 1 lžíce mléka, 1 lžíce škrobové mouky.

Náplň: ½ l šlehané smetany, 2 lžíce moučkového cukru.

Z bílků ušleháme tuhý sníh, zašleháme 2 dkg cukru a přidáme žloutky rozšlehané se zbytkem cukru. Na pomaštěný, hladkou moukou posypaný plech stříkáme hladkou trubičkou malé pusinky a pečeme je v dobře vyhřáté troubě. Polovinu jich potřeme kakaovou polevou. Druhou polovinu vložíme do papírových košíčků. Naplníme je buď šlehačkou (šlehání smetany: viz str. 345), nebo bílkovým vařeným sněhem (viz str. 346) a přiklopíme pusinkou ozdobenou polevou.

BRAMBŮRKY

Kakaový máslový krém: 15 dkg másla, 13 dkg cukru, 1—2 žloutky, 1 až 2 lžíce kakaa navlhčeného lžicí silné černé kávy.

Postup práce i těsto jsou stejné jako u indiánků v předcházejícím předpisu. Upečené vydlabané bochánky naplníme kakaovým máslovým krémem (viz str. 344) a přiklopíme vrchní půlkou. Z mandlové hmoty (viz str. 350) vyválíme asi 3 mm silnou placku, vykrojíme kolečka nebo čtverečky tak veliké, aby se do nich koule daly zabalit. Konce stiskneme vespod k sobě, avšak dříve je potřeme bílkem. Celé brambory obalíme v kakau, smíchaném s jemným pískovým cukrem, a nožem naznačíme prasklou bramboru a očka. Vložíme do papírových košíčků.

ZÁKUSKY VE TVARU OVOCE

Vanilkový máslový krém: 15 dkg másla, 13 dkg cukru, 1—2 žloutky, ½ balíčku vanilkového cukru.

Stejným způsobem a ze stejného těsta jako indiánky děláme jablíčka, hrušky, švestky, meruňky a broskve. Piškotové tvary stříkáme do tvaru ovoce, naplníme máslovým krémem (viz str. 345) a obalíme v mandlové hmotě

jako brambůrky. Povrch pak obarvíme nejprve žlutou nebo zelenavou barvou, pak slabě červenou a podobně. K barvení bereme jedlou barvu (breton: viz str. 349). Okvětí znázorníme kakaovou polevou nebo kouskem čokolády a stopku dáme buď pravou, nebo dáme kousek párátka, omočeného ve ztuhlé kakaové polevě. Místo malého dortu můžeme dělat velké zákusky ve tvaru ovoce.

ČOKOLÁDOVÉ KOULE

Upečeme piškotové bochánky jako na indiánky, uvnitř je naplníme máslovým krémem (viz str. 344), potřeme je krémem i na povrchu a obalíme je ve strouhané čokoládě. Vložíme do papírových košíčků.

GRILIÁŽOVÉ KOULE

Griliáž z 20 dkg krystalového cukru a 10 dkg mandlí nebo oříšků.

Upečeme piškotové bochánky jako na indiánky (viz str. 353), uvnitř je naplníme, na povrchu je potřeme vanilkovým máslovým krémem. Obalíme je v tlučené nebo drcené griliáži. (Příprava: viz str. 349.) Vložíme je do papírových košíčků.

OŘÍŠKOVÉ A OŘECHOVÉ KOULE

Děláme je jako griliážové koule, ale obalíme je ve strouhaných oříšcích, smíchaných částečně s piškotovými drobečky.

VĚTRNÍČKY, ŽLOUTKOVÉ VĚNEČKY, BANÁNKY (viz str. 319)

LINECKÉ KOŠÍČKY (viz str. 292)

LINECKÉ KOŠÍČKY s náplní mandlovou, ořechovou nebo oříškovou

Nádivka: 2—3 vejce, 9 dkg cukru, 8 dkg másla, 5—7 dkg ustrouhaných sladkých drobků, 6 dkg ustrouhaných mandlí nebo ořechů nebo oříšků, vanilka, citronová nebo pomerančová kůra.

Připravíme linecké těsto podle předpisu na str. 292 a vložíme do plechových košíčků. Syrové naplníme nádivkou. Ze zbylého kousku těsta položíme na nádivku buď vykrojenou sušenku ve tvaru lístečku, nebo uděláme z těsta tenký váleček a stočíme jej do spirály nebo položíme křížem. Potřeme vajíčkem a zvolna pečeme ve středně teplé troubě.

Nádivka: Máslo s cukrem a žloutky utřeme do pěny, přidáme vanilku a kůru, lehce přimícháme tuhý sníh a s ním vmícháme i ustrouhané mandle, ořechy nebo oříšky, smíchané se sladkými drobečky.

KŘEHKÉ MALÉ DORTÍČKY

7 dkg cukru, 15 dkg másla nebo tuku, 2 dkg kakaa (1 plná lžíce), 20 dkg hladké mouky, 3 dkg mandlí nebo oříšků, 1 žloutek, vanilka; náplň: 12 dkg cukru, 12 dkg pražených ustrouhaných oříšků, 2 lžíce višňové nebo rybízové zavařeniny, 1 vejce nebo 2 žloutky.

Těsto zpracujeme na válu. Smícháme mouku, cukr, kakao, oříšky, rozdrobíme máslo a přidáme žloutek. Vyválíme tenkou placku, vykrajujeme kolečka a pečeme je ve středně teplé troubě do zlatova. Upečená kolečka spojíme vždy dvě k sobě náplní a povrch namočíme do čokoládové nebo fondantové polevy (viz str. 348).

Nádivka: Vejce s cukrem utřeme, přidáme zavařeninu a třeme do pěny. Pak přidáme ustrouhané, pražené, slupek zbavené oříšky.

KŘEHKÉ PŮLMĚSÍČKY

Z lineckého těsta (viz str. 290) vyválíme asi 3 mm silnou placku, koblihovým vykrajovátkem vykrájíme půlměsíčky buď za sebou, nebo podle nákresu a vzniklé špičaté ovály upečeme rovněž jako půlměsíčky. Pak oba druhy zákusků spojíme vždy dva k sobě nádivkou jako u křehkých dortíčků (předchozí předpis).

MOKKA PLACIČKY

5 bílků, 17 dkg cukru, 10 dkg ustrouhaných oříšků, 5 dkg polohrubé mouky, 4 dkg rozehřátého másla.

Z bílků ušleháme tuhý sníh, vmícháme cukr smíchaný s oříšky a moukou, a nakonec přikapeme tekuté, vychladlé máslo. Mícháme jen lehce, aby sníh neklesl. Na pomaštěný plech děláme pytlíkem s hladkou trubičkou oválné placičky nebo je natíráme na šablonu. Pečeme je v mírné troubě. Vychladlé spojíme vždy dva k sobě máslovým krémem (viz str. 347).

Povrch můžeme ozdobit čárkami ze zbytků kakaové polevy, které vytlačíme malým papírovým kornoutem.

OŘÍŠKOVÉ PLACIČKY S PAŘÍŽSKÝM KRÉMEM

Děláme je jako mokka placičky. Upečené plníme pařížským krémem (viz str. 345).

PĚNOVÉ BAISER (bezé)

Z bílkové hmoty (viz str. 338) nastříkáme na plech hladkou nebo vroubkovanou trubičkou bochánky, usušíme je ve vlahé troubě a hotové slepíme k sobě buď šlehanou smetanou, nebo kávovým krémem (viz str. 345), nebo kakaovým a čokoládovým krémem (viz str. 345), nebo krémem pařížským (viz str. 345). Vložíme je do papírových košíčků.

ŽLOUTKOVÉ RAKVIČKY I.

30 dkg moučkového cukru, 5 žloutků, 1 celé vejce, 1 plná lžíce hrubé mouky, vanilka.

Přísady třeme v misce drátěnou metlou do husté pěny asi 45 minut. Těsto pak nalijeme asi do dvou třetin výšky rakvičkových formiček, vymazaných přehřátým tukem a vysypaných hrubou mokou. Z počátku je pečeme v dobře

vytopené troubě, pak oheň zmírníme. Hotové prochladlé rakvičky na horní straně na dvou místech asi 4 cm vzdálených špičatým nožem propíchneme a otvory otáčením nože zvětšíme. Sáčkem naplníme rakvičky šlehanou smetanou nebo falešnou šlehačkou (viz str. 345—346).

ŽLOUTKOVÉ RAKVIČKY II.

4 žloutky, 50 dkg moučkového cukru, 8 g amonia.

Žloutky utřeme do pěny s polovinou cukru a přidáme amonium v prášku. Pak necháme těsto do druhého dne odpočinout. Druhý den dáme na vál druhou polovinu cukru, část ho dáme stranou na podsypávání a ostatní cukr zpracujeme do těsta. Pak vyválíme 3 mm silnou placku a formičkou na rakvičky, obrácenou dnem nahoru, vykrajujeme obdélníčky. Vkládáme je do formiček, vymazaných tukem a vysypaných hrubou moukou. Pečeme je ve vytopené troubě, a jakmile nabudou, oheň zmírníme a dopečeme je. Necháme je ve formičkách vychladnout. Vychladlé plníme šlehačkou (viz str. 345).

J. Fialová:

ČAJOVÉ PEČIVO

Čajové pečivo jsou různé druhy drobných zákusků, které podáváme k čaji nebo k jiným nápojům. Jsou malých rozměrů, různých tvarů, úhledně provedené, zvláště jsou-li určeny k mimořádným příležitostem, na svátky, dětem na vánoční stromeček, atd.

Čajové pečivo děláme z různých těst, z křehkého, piškotového, lineckého, lístkového, bílkového, žloutkového. Rozmanitých druhů pečiva dosáhneme různým zpracováním a tvarováním těsta, příchutěmi, nádivkami, sypáním, polevami nebo kombinacemi různých těst.

SUŠENKY

● *Základní předpisy:*

I. levné:

50 dkg hladké mouky, 10 dkg tuku, 15 dkg cukru, 2 vejce, 5 lžic mléka, 1/2 kypřicího prášku, vanilka;

II. jemné:

42 dkg hladké mouky, 28 dkg tuku, 14 dkg cukru, 4 žloutky nebo 2 vejce, vanilka;

III. se škrobovou moučkou:

25 dkg hladké mouky, 25 dkg škrobové moučky, 20 dkg cukru, 10 dkg tuku, 1 vejce, 3—5 lžic mléka, 1 prášek do pečiva.

Příchuti:

Hřebíček, skořice, vanilkový cukr, citronová kůra, kakao, zázvor, anýz.

Na vál prosijeme mouku s pečivovým práškem a cukrem, rozdrobíme tuk, přidáme vejce a mléko. Vypracujeme hladké těsto, které rozdělíme na několik dílů. Každý plát těsta vyválíme až na 2—3 mm silně a vykrajujeme tvary buď formičkami, nebo rádýlkem. Formičky na vykrajování těsta mají být jednoduché, ne příliš členěné, aby se tvary nelámaly. Pro slavnostnější příležitost nebo na svátky můžeme ze sušenkového těsta udělat ozdobné, složitější zákusky. Tvary přenášíme širokým nožem nebo špachtlí na pomaštěný plech. (Viz obr. 109—114, 118.)

Vykrájené tvary můžeme před pečením pomazat rozšlehaným vejcem a posypat mákem, strouhanými oříšky nebo posekanými vločkami. Pečeme do růžova. Hladké sušenky vejcem nepotíráme. Některé zdobíme po upečení polevami (viz str. 347).

● KAČENKY

Upečené stejné tvary sušenek různých velikostí, na př. kolečka, hvězdičky, slepujeme na sebe sladkou polevou nebo zavařeninou.

SUŠENKOVÉ KVĚTY

Vykrájíme hvězdičky ve dvou velikostech a dáme je péci do vymaštěných formiček na indiánky nebo na linecké košíčky. Upečené spojujeme polevou, vždy větší tvar s menším; okraje a střed zdobíme různou polevou.

ZVÍŘÁTKA

Na tuhý lepenkový papír nakreslíme zvířátka, vystřihneme je a podle této šablony vykrajujeme sušenky. Upečené ozdobíme polevami. Chceme-li, aby zvířátka stála, slepíme dva stejné tvary, nožky zapíchneme do kuličky z drobečkové nádivky a postavíme do papírového košíčku.

SUŠENKOVÉ OBLOUČKY

Ze sušenkového těsta vykrájíme rádlem proužky asi 10 cm dlouhé a 2 cm široké, potřeme vejcem, posypeme oříšky pokrájenými na plocho, položíme na překlopenou, pomaštěnou formu na srnčí hřbet a obloučky upečeme do růžova.

PLNĚNÉ SUŠENKOVÉ PEČIVO

Ze sušenkového těsta upečeme jednoduché lupínkově tenké tvary. Spojíme je nádivkou a zdobíme polevami.

NÁDIVKY DO ČAJOVÉHO PEČIVA ZE SLADKÝCH DROBTŮ

(viz str. 349)

Vanilková: 12 dkg másla, 12 dkg cukru, 12 dkg sladkých, ustrouhaných drobečků, 1 žloutek, vanilka nebo vanilkový cukr. Máslo, cukr a žloutky utřeme do pěny a přidáme drobečky.

Kávová: 12 dkg drobečků, 5—8 dkg másla, vanilka, 12 dkg cukru, asi čtyři lžíce silné černé kávy. Máslo, cukr, vanilku utřeme do pěny a přidáme drobečky, navlhčené silnou černou kávou.

Kakaová: Místo kávy dáme lžíci kakaa rozpuštěného v trošce horké vody, ostatní přísady jsou stejné jako na kávovou nádivku.

Kakaovo-kávová: Jako kávová, v silné černé kávě rozpustíme lžíci kakaa.

Punčová: Jako kávová, místo kávy navlhčíme drobečky několika lžícemi punče nebo rumu.

Pomerančová, citronová, višňová, meruňková: Drobečky pokropíme ovocným syrupem, pak vynecháme cukr nebo dáme místo šťávy jam.

Fazolová: 15 dkg vařených lisovaných fazolí, 8 dkg cukru, 1/8 l vody na svaření cukru, rumová tresť, vanilka, jako velký vlašský ořech másla. Cukr svaříme s vodou na silnou nit (sváření cukru: viz str. 395), přidáme prolisované fazole, a je-li hmota řídká, ještě chvíli vaříme. Přidáme příchuti, kousek čajového másla a hmotu necháme vychladnout.

Ořechová: 10 dkg vlašských ořechů, 10 dkg sladkých drobečků, 3 lžíce cukru, trochu vody, lžičku rumu, jako vlašský ořech másla. Cukr skropíme trochou vody, povaříme, přidáme ustrouhané ořechy a drobty, máslo, rum, a je-li potřeba, trochu mléka nebo smetany.

Oříšková a mandlová: Jako ořechová, jen vynecháme rum.

Ovocná: Do husté zavařeniny přidáme na drobno nakrájené kandované ovoce, citronát a na hrubo usekané ořechy nebo oříšky, po případě nastavíme trochou sladkých drobků. Tímto způsobem děláme nádivky: fíkovou, datlovou, z pomerančové kůry, višní a podobně.

PLNĚNÝ CHLEBÍČEK ZE SUŠENKOVÉHO TĚSTA

Ze sušenkového těsta (předpis viz str. 357) vyválíme obdélník dlouhý jako podlouhlá sucharová formička a široký tak, aby stačil na vyložení formy a zakrytí nádivky. Na tento obdélník položíme nádivku ze sušeného ovoce, smíchanou s usekanými ořechy a vyválenou do tvaru salámu. Těsto kolem ní obalíme. Vložíme do vymaštěné formičky a zvolna pečeme (obr. 109). Prochladlý chlebíček polijeme polevou. Krájíme, až poněkud zvlhne.

SUŠENKOVÉ ČTVEREČKY Z DVOJÍHO TĚSTA

Těsto: 21 dkg mouky, 14 dkg tuku, 7 dkg cukru, 2 žloutky, vanilka.

Sníh: ze 3 bílků, 10 dkg opražených vloček, 16 dkg cukru, několik tlučených meruňkových jader.

Nebo: sníh ze 2 bílků, 16 dkg cukru, 10 dkg ustrouhaných oříšků.

Vypracujeme těsto na sušenky (viz str. 357). Rozválíme a potřeme sněhem, do kterého jsme zamíchali cukr a vmíchali ořechy nebo vločky, opražené s lžící cukru na kousku tuku. Nožem, který namáčíme ve studené vodě, nakrájíme tyčky nebo čtverce, opatrně je přeneseme na plech a v středně teplé troubě upečeme a teplé krájíme na čtverce.

SUŠENKOVÉ ŘEZY SE ŽLOUTKOVOU POLEVOU

21 dkg mouky, 14 dkg tuku, 7 dkg cukru, 2 žloutky, vanilka; zavařenina malinová.

Vypracujeme sušenkové těsto. Vyválíme obdélník, který upečeme na plechu do světležluta. Pak ho potřeme tence zavařeninou, pokryjeme žloutkovou polevou (viz str. 348) a dáme do vlažné trouby osušit. Ještě teplé krájíme na čtverce nebo tyčky (obr. 114).

SUŠENKY TLAČENÉ STROJKEM

I. Křehčí: 7 dkg tuku, 7 dkg cukru, 2 vejce, 28 dkg mouky, vanilka, lžička prášku do pečiva.

II.: 12 dkg tuku, 14 dkg cukru, 1 vejce, 35 dkg mouky, vanilka, lžička prášku do pečiva.

Těsto na válu smísíme, vypracujeme a protlačíme je masovým strojkem se speciální vložkou. Tvary přeneseme na plech a upečeme. (Viz obr. 106.)

SUŠENKY S OVESNÝMI VLOČKAMI

10 dkg umletých ovesných vloček, 20 dkg hladké mouky, 10 dkg cukru, 8 dkg tuku, vanilka, kávová lžička prášku do pečiva.

Přísady smísíme na válu, zpracujeme v těsto, vyválíme a vykrajujeme tvary, které upečeme do růžova. (Úprava sušenek: viz též obr. 108.)

SUŠENKY S KOKOSOVOU PŘÍCHUTÍ

18 dkg hladké mouky, 15 dkg puddingového prášku s kokosovou příchutí (3 balíčky), 1 vejce, 12 dkg cukru, 10 dkg tuku, 2 lžíce mléka, 1 kypřicí prášek.

Postup práce jako u sušenkového těsta (viz str. 357).

SUŠENKY KYNUTÉ POD VODOU

40 dkg hladké mouky, 30 dkg tuku, 6 lžic mléka; špetka soli, 2 dkg droždí.

Na vál dáme mouku se špetkou soli, rozdrobíme do ní tuk a zaděláme droždím vzešlým v mléce.

Vypracujeme na válu v těsto, ze kterého utvoříme velkou kouli. Ponoříme ji do hrnce se studenou vodou a necháme nejméně 1 hodinu, lépe však přes noc, kynout. Pak těsto osušíme a vyválíme jako obyčejné těsto sušenkové. Vykrájíme tvary a upečeme do růžova. Sušenky obalujeme ihned po upečení ve vanilkovém moučkovém cukru.

PIŠKOTOVÉ SUCHÁRKY

3 vejce, 3 lžíce cukru, 3 lžíce polohrubé mouky, vanilka, po případě lžíce mandlí.

Z piškotové hmoty na dorty (viz str. 331) připravíme těsto a vlijeme do dobře vymaštěné a hrubou moukou vysypané sucharové formy. Pečeme v mírně vyhřáté troubě. Vyklopíme a necháme vychladnout. Druhý den nakrájíme tenké suchárky, naklademe je na suchý plech a usušíme v troubě do zlatova. Horké obalujeme ve vanilkovém cukru. Do těsta můžeme přidat trochu usekaných opražených mandlí.

MALÁ PIŠKOTOVÁ BALENKA

2 vejce, 2 lžíce cukru, vanilka, 2 lžíce polohrubé mouky.

Z bílků ušleháme tuhý sníh, lehce zamícháme žloutky, pak cukr a nakonec přidáme mouku. Na pomaštěném, hladkou moukou posypaném plechu rozetřeme těsto asi na $1/2$ cm silně a prudce je v předtopené troubě upečeme. Ihned sbalíme a necháme vychladnout. Po vychladnutí rozbalíme, potřeme některou nádivkou z piškotových drobtů a povrch polijeme kakaovou nebo

bílou polevou. Po oschnutí krájíme na úzké šikmé řezy. (Podrobný postup při přípravě piškotového těsta: viz str. 331.)

PIŠKOTOVÉ PAŘÍŽSKÉ PEČIVO

Kolik váží 2 vejce, tolik cukru, kolik váží jedno vejce, tolik hladké mouky a 2 celá vejce.

Přípravu smícháme v misce a třeme metlou asi 10 minut. Na pomaštěný, hladkou moukou posypaný plech děláme kávovou lžičkou malé *placičky.* Některé posypeme na tenké nudličky pokrájeným kandovaným ovocem. Upečeme v mírně vyhřáté troubě. Nesypané placičky sundáme rychle nožem nebo špachtlí (dříve než sypané) a stáčíme je přes tužky v malé *trubičky.* Musíme pracovat rychle, aby placičky neztvrdly a daly se dobře stáčet. Máme-li dřevěný kužel, natáčíme je kolem kužele v *kornoutky.* nebo je jen stiskneme kolem držadla nože jako *ouška.* (Viz obr. 116, 117.)

Hoblovačky: Na pomaštěný, hladkou moukou posypaný plech stříkáme z tohoto těsta hladkou trubičkou tenké proužky přes celou délku plechu, vždy však jen 3—4 na plech. Pečeme je v předem vytopené troubě. Jakmile jsou upečené, obrátíme plech zadní stranou, která bývá dříve upečená, kupředu, kousek pruhu odkrojíme, širokým nožem nebo špachtlí jej sundáme s plechu, položíme na prkénko horní stranou dospod a kolem tužky natočíme hoblovačku. Tak pokračujeme od proužků více upečených k světlejším. Musíme pracovat rychle a vyndat z trouby vždy jen jeden kus. Upečeme-li větší množství proužků najednou, nestačíme je stáčet a ztvrdnou.

LINECKÉ TĚSTO DVOUBAREVNÉ

8 dkg cukru, 25 dkg polohrubé mouky, 1—2 žloutky, 15 dkg tuku, vanilka, asi 2 dkg kakaa.

Mouku smícháme s cukrem, rozdrobíme do ní tuk, přidáme žloutek a vanilku, a rychle zpracujeme v těsto. Polovinu těsta oddělíme a obarvíme kakaem. Množství kakaa se řídí podle toho, jak intensivně barví; těsta musí být barevně odlišná. Z těchto těst děláme:

a) *šachovnice:* Z těst vyválíme placky $3/4$ cm vysoké a nakrájíme z nich $3/4$ cm široké pruhy. Na vál klademe vedle sebe vždy jeden pruh světlý, jeden pruh tmavý (5 pruhů vedle sebe). V druhé vrstvě dáváme na světlý pruh tmavý a na tmavý světlý. To opakujeme celkem ve třech vrstvách. Navrstvené těsto dáme do chladu ztuhnout. Ztuhlé krájíme ostrým tenkým nožem na $1/2$ cm široké řezy, které klademe na plech a ve středně vyhřáté troubě pečeme (viz obr. 119 a 120);

b) *závitky:* Barevné i světlé těsto vyválíme na sílu 2 mm, potřeme bílkem, složíme na sebe, pevně jako závin stočíme a dáme do chladna ztuhnout. Krájíme na řezy a pečeme;

c) *kolečka s obroučkou:* Jedno těsto vyválíme na stéblo silně. Z druhého uděláme silnější váleček, dlouhý jako vyválené těsto. Vyválené těsto potřeme bílkem, váleček do něho pevně zatočíme a dáme do chladna ztuhnout. Nakrájíme na řezy a upečeme;

d) *salám:* Zbytky těsta spojíme volně jen natolik, aby se nepromísily. Utvoříme silnější váleček, který dáme do chladna ztuhnout. Krájíme stejně silně jako šachovnici.

Když děláme dvoubarevné pečivo, třídíme odkrájené zbytky plátů podle barvy, abychom je mohli znovu zpracovat. Sestavené těsto musíme nechat před krájením ve studenu ztuhnout, jinak se těsto při krájení sušenek různě prohýbá a tvary nejsou pravidelné;

e) *řezy ze čtyř pruhů:* Z každého těsta vyválíme asi 1½ cm silný plát a nakrájíme dva 1½ cm silné pruhy. Položíme vedle sebe jeden bílý a druhý černý, potřeme vejcem a na ně položíme dva pruhy v obráceném pořadí. Celé pak obalíme v tenkém plátku jednoho z těst, dobře přitiskneme a dáme ztuhnout. Ostatní postup jako u šachovnice;

f) *řezy půlkruhové:* Z jednoho těsta vyválíme váleček asi 3 cm silný, tento obalíme do placky.

MÁSLOVÉ PEČIVO STŘÍKANÉ

28 dkg tuku nebo másla, 7 dkg cukru, 2 žloutky, 30 dkg hladké mouky, vanilka.

Máslo, cukr a žloutky v míse utřeme do pěny, přidáme hladkou mouku a zpracujeme. Pevným plátěným pytlíkem a velkou hvězdičkovou trubičkou stříkáme různé tvary. Zdobíme je kandovaným ovocem, krájeným na podlouhlé kousky, a na plocho krájenými praženými mandlemi. Pečeme ve středně teplé troubě (obr. č. 107).

VĚNEČKY Z VAŘENÝCH ŽLOUTKŮ

15 dkg tuku nebo másla, 10 dkg cukru, 25—30 dkg hrubé mouky, dva vařené žloutky, 2 syrové žloutky, vanilka a citronová kůra.

Žloutky uvaříme tak, že je syrové oddělíme od bílků a dáme do vymaštěného koflíčku vařit do vodní lázně. Bílky zůstanou syrové pro jiné použití. Uvařené žloutky prolisujeme sítem. Máslo utřeme do pěny, přidáme cukr, syrové i vařené žloutky, tlučenou vanilku a citronovou kůru. Zpracujeme těsto a vyválíme je asi na 2—3 mm silně. Dvěma různě velikými formičkami nebo jednou spojitou vykrajujeme věnečky, přendáváme je na plech, potřeme vejcem a posypeme jemně usekanými oříšky nebo barevným kandovaným ovocem. Pečeme ve středně teplé troubě. Z tohoto těsta můžeme dělat i jiné tvary.

DŮLKOVÉ KOLÁČKY

Uděláme těsto jako na věnečky z uvařených žloutků (viz předpis na předcházející straně), utvoříme váleček, nakrájíme z něho stejně velké kousky, z každého kousku uděláme kuličku, prstem v ní vytlačíme důlek a dáme na plech. Pečeme ve středně vyhřáté troubě. Hotový upečený koláček naplníme uprostřed zavařeninou. Můžeme je, stejně jako věnečky, potřít před pečením na okraji vejcem a a posypat na plocho nakrájenými oříšky.

KAKAOVÉ DŮLKOVÉ KOLÁČKY

7 dkg rozpuštěného sádla, 7 dkg cukru, 10 dkg hladké mouky, 3 dkg kakaa, vanilka.

Těsto spojíme na válu a uděláme malé důlkové koláčky jako v předchozím předpisu. Pečeme je ve zcela vlahé troubě a po upečení je zdobíme kouskem zavařeniny.

VANILKOVÉ ROHLÍČKY

S oříšky: 15 dkg hladké mouky, 2 dkg cukru, 10 dkg másla, 5 dkg mandlí nebo oříšků, 1 žloutek, vanilka, moučkový cukr na obalování.

S vločkami: 10 dkg tuku, 5 dkg cukru, 15 dkg mouky, 5 dkg vloček, cukr na obalení, vanilka.

Do sypkých příprav rozsekáme tuk, přidáme žloutek a spojíme na válu v těsto. Pracujeme rychle, aby tuk v těstě příliš nezměkl, neboť by se špatně dělaly rohlíčky. Proto dáváme zpracované těsto do chladna odpočinout. Z těsta uděláme váleček, nakrájíme na stejně velké kousky a děláme malé rohlíčky. Pečeme v mírné troubě. Horké obalujeme ve vanilkovém cukru.

Tyčinky

Z těsta jako na vanilkové rohlíčky vyválíme na 1 cm silnou placku, ze které dortovým nožem ukrojíme obdélník asi 6 cm široký. Nožem, namočeným v hladké mouce, krájíme z něho 1 cm silné tyčky. Špachtlí je přendáme na plech. Pečeme jako vanilkové rohlíčky a horké obalujeme ve vanilkovém cukru. Tyčinky se dělají snadněji než rohlíčky.

Kuličky

Těsto připravíme jako na vanilkové rohlíčky, nakrájíme na stejně velké kousky. Do jejich středu dáme kostky kandované dýně nebo jiného ovoce a těsto zabalíme jako knedlík. Pečeme jako vanilkové rohlíčky a horké obalujeme ve vanilkovém cukru.

MEDVĚDÍ TLAPIČKY

35 dkg polohrubé mouky, 26 dkg másla nebo tuku, 25 dkg cukru, 12 dkg oříšků nebo mandlí, 5 dkg kakaa, na špičku kulatého nože skořice a na polovinu špičky nože hřebíčku.

Na válu smícháme mouku s cukrem, kořením, kakaem a oříšky, rozdrobíme do ní máslo a zpracujeme v těsto, ze kterého uděláme váleček; nakrájíme z něho stejně velké kousky a vtiskujeme je do formiček na malé pracny. Pečeme ve středně vytopené troubě, horké obalujeme ve vanilkovém moučkovém cukru.

VLOČKOVÉ HRUDKY

8 dkg tuku, 8 dkg cukru, 1 vejce, 1/2 lžičky prášku do pečiva, 8 dkg vloček, 10 dkg hladké mouky, 5 dkg rozinek, trochu vanilky a citronové kůry.

V misce utřeme tuk, cukr a vajíčko, přidáme příchuti, vločky, mouku smíchanou s prosátým pečivovým práškem a nakonec přidáme vyprané, osušené, pokrájené rozinky. Na pomaštěný plech klademe hromádky těsta a pečeme je ve středně vytopené troubě.

KAKAOVÉ HRUDKY Z OVESNÝCH VLOČEK

10 dkg tuku, 10 dkg cukru, 20 dkg mletých ovesných vloček, 2 vejce, 1 plná lžice kakaa.

Tuk, cukr a žloutky třeme do pěny, přidáme kakao, ovesné vločky a nakonec z bílků tuhý sníh. Na pomaštěný plech děláme kávovou lžičkou malé hromádky, daleko od sebe, protože se roztekou. Pečeme ve středně teplé troubě do zlatova.

FLORENTÝNKY Z OVESNÝCH VLOČEK

17 dkg ovesných vloček, 6 dkg tuku, 1 velké vejce nebo 2 menší, 8 dkg tuku, 2 dkg hladké mouky, lžička vanilkového cukru, 1/2 lžičky prášku do pečiva.

Na tuku oprazíme vločky do světležluta a do vychladlých přidáme cukr, vejce a mouku, smíchanou s pečivovým práškem. Na pomaštěný, moukou posypaný plech děláme placičky a pečeme je ve středně teplé troubě.

ZÁZVORKY

2 vejce, 2 žloutky, 1/4 kg cukru, 1/4 kg hladké mouky, lžička strouhaného zázvoru, na špičku nože amonia.

Utřeme žloutky a vejce s cukrem, přidáme zázvor, amonium a mouku, a smícháme. Těsto tence vyválíme, vypícháme tvary a necháme je nejméně 2 hodiny schnout, lépe však je, nechat je schnout přes noc. Pečeme zvolna.

MAROKÁNKY

1/8 l mléka, 1 dkg másla, 4 dkg cukru, 4 dkg kandované pomerančové kůry, 4 dkg loupaných mandlí, 1/2 dkg hladké mouky, trochu vanilky.

Pomerančovou kůru a mandle nakrájíme na tenké nudličky. Mléko, cukr, máslo a mouku smícháme, dáme na oheň a povaříme asi 1 minutu. Přidáme pokrájené mandle a kůru, a odstavíme s ohně. Na pomaštěném, moukou

posypaném plechu děláme lžičkou malé hromádky, ostřím nože je upravíme na ploché placičky a dáme je do středně teplé trouby péci. Ještě teplé špachtlí nebo nožem sundáme a klademe na vál. Vychladlé na spodní straně potřeme kakaovou polevou (viz str. 347).

LOMNICKÉ SUCHÁRKY

I. Jemnější: 30 dkg polohrubé mouky, 16 dkg tuku nebo másla, 1 1/2 dkg droždí, 5 dkg loupaných, usekaných mandlí.

II. Levnější: 28 dkg polohrubé mouky, 7 dkg tuku nebo másla, 1 dkg droždí, 1 žloutek, 1/8 l mléka, 5 dkg cukru, 5 dkg mandlí.

Do mouky rozdrobíme tuk a zaděláme droždím, vzešlým v několika lžicích mléka. Zaděláme těsto tuhé jako na vánočku a necháme na teple vykynout. Pak vyválíme váleček silný asi 4 cm, necháme jej opět na plechu dlouho kynout a pak ve středně teplé troubě upečeme. Druhý den krájíme na malé suchárky, obalujeme je ve vanilkovém moučkovém cukru a sušíme na plechu. Chceme-li mít suchárky se silnější vrstvou cukru, namáčíme je předem buď v hustém cukerném vařeném roztoku, nebo ve škrobu uvařeném z bramborové moučky.

LOMNICKÉ KROUŽKY — PRECLÍČKY — VĚNEČKY

Ze stejného těsta jako na lomnické suchárky vyválíme váleček, rozkrájíme jej na stejně silné kousky a každý z nich vyválíme a stočíme v preclíček. Konce spojíme kapkou vody, nanesenou štětcem nebo prstem, a dobře stiskneme. Necháme je na plechu dobře vykynout a pečeme je ve středně teplé troubě do zlatova. Upečené namáčíme do škrobu, uvařeného z malého množství bramborové moučky a obalujeme je ve vanilkovém moučkovém cukru.

DROBNÉ PEČIVO Z LÍSTKOVÉHO TĚSTA

25 dkg tuku, 25 dkg hladké mouky, 1 žloutek, špetka soli, lžička octa, studené vody podle potřeby.

Podrobné zpracování lístkového těsta viz na str. 313. Z odvážené mouky hrst odebereme a vpracujeme ji do tuku, uděláme čtyřhrannou placku a dáme ji do chladna. Z ostatních příprav uděláme těsto, vyválíme malý čtverec a tukovou placku do něho zabalíme. Třikrát přeložíme a třikrát po sobě vyválíme. Z tohoto těsta děláme:

Ouška:

Vyválíme asi 1 cm silnou placku, odkrojíme rádlem asi 12 cm široký pruh, přeložíme na půl na úzkých stranách a okraje asi 1 cm ohneme. Ostrým nožem krájíme asi 1/2 cm silné kousky a klademe je řezem na plech.

Závitky:

Odkrojíme pruh jako na oušká, okraje zahneme tak, že se dotýkají středu, a přehneme v půli. Krájíme asi 1/2 cm silné kousky a klademe je řezem na plech.

PEČIVO Z PĚNOVÝCH HMOT

PĚNOVÁ HMOTA STUDENÁ

Na jeden bílek 7 dkg cukru (polovina pískového, polovina moučkového).

Na sněhové hmoty používáme jen dobře oddělených bílků. Sníh šleháme tuhý, až se utvoří hrudky, pak zašleháme sypký cukr a jen lehce zamícháme vařečkou cukr moučkový.

PĚNOVÁ HMOTA ŠLEHANÁ V PÁŘE

Na 1 bílek 5 dkg pískového cukru, vanilka.

Z bílků ušleháme tuhý sníh, zašleháme cukr, nádobu postavíme do vodní lázně a šleháme, až zhoustne. Pak odstavíme s ohně a šleháme do vychladnutí.

PĚNOVÁ HMOTA Z VAŘENÉHO CUKRU

Na 1 bílek 5—7 dkg pískového cukru.

Dvě třetiny z odváženého množství cukru skropeného trochou vody svaříme na silnou bublinu. (Vaření cukru: viz str. 395.) Z bílků ušleháme tuhý sníh. Do sněhu zašleháme 1/3 cukru syrového, šleháme opět, až zhoustne, pak do něho přiléváme tenkým pramének vařený cukr a pilně šleháme. Z vařených hmot je pečivo křehčí a lépe drží tvary. Než začneme šlehat bílky, připravíme si pomaštěný plech nebo na plech pomaštěný papír, abychom mohli z ušlehané hmoty hned stříkat tvary. Na stříkání používáme nepromokavého pytliku s hladkou nebo s hvězdičkovou trubičkou. Nastříkané tvary vkládáme do vlahé trouby a zvolna je sušíme. Pěnové pečivo vložené do teplé trouby praská a cukr vytéká.

- *Pusinky*

děláme na plech lžičkou jako hrudky, nebo je stříkáme pytlíkem s trubičkou.

- *Oválky*

nanášíme na plech přes vystřiženou oválovou šablonu, zhotovenou z papíru nebo z plechu.

- *Věnečky, kočky, zajíce a jiné složitější tvary*

stříkáme nejlépe podle předkreslených tvarů. Tvary si obyčejnou tužkou předkreslíme na papír podle sušenkových formiček nebo podle šablon z tuhého papíru. Potom papír namastíme a stříkáme na něj tvary.

Kolečka stříkáme na plech plochou hladkou trubičkou. Na upečené tvary

kreslíme kakaovou polevou obličeje. Spojíme je kakaovým, málo slazeným nebo pařížským krémem, vložíme do papírových košíčků a krémem nastříkáme vroubkovanou trubičkou vlasy.

OŘÍŠKOVÉ PĚNOVÉ ROHLÍČKY

4 bílky, 20 dkg pískového cukru, 12 dkg ustrouhaných lískových oříšků nebo mandlí.

Bílky a cukr ušleháme v páře. Ušlehanou hmotu lžicí klademe na vál posypaný ustrouhanými oříšky a vyvalujeme malé válečky; ohneme je v rohlíček a dáváme na pomaštěný plech. Sušíme je zvolna ve vlahé troubě.

DATLOVÉ PUSINKY

3 bílky, 15 dkg pískového cukru, 12 dkg nakrájených datlí a 12 dkg na nudličky nakrájených loupaných mandlí.

Z bílků ušleháme tuhý sníh, zamícháme cukr, pokrájené datle a mandle. Na pomaštěný plech děláme kávovou lžičkou malé pusinky. Pečeme je velmi zvolna ve vlahé troubě.

OŘÍŠKOVÉ PEČIVO STŘÍKANÉ

8 dkg ustrouhaných lískových oříšků, 3 bílky, 28 dkg pískového cukru, trocha vanilky a citronové kůry.

Z bílků ušleháme tuhý sníh, přidáme vanilku a citronovou kůru a lehce vmícháme oříšky smíchané s cukrem. Těsto naplníme do nepromokavého pytlíku s větší hvězdičkovou trubičkou a stříkáme různé tvary. Pečeme je v mírné troubě. Vychladlé zdobíme kakaovou polevou, kterou nanášíme úzkou trubičkou.

OŘÍŠKOVÉ OBLOUČKY

Z těsta jako na oříškové pečivo stříkané děláme obloučky. Na lékárnickou bílou oplatku naneseme asi 1/2 cm těsta a srovnáme celuloidovou kartou. Potom nakrájíme kratší proužky asi 1/2—2 cm široké. Tyto proužky klademe na obrácenou pomaštěnou chlebíčkovou formu a obloučky pečeme ve středně teplé troubě. Je-li těsto příliš husté, takže je nemůžeme dobře roztírat, přimícháme ještě sníh z jednoho bílku. (Viz obr. 121.)

BÍLKOVÉ KAKAOVÉ CUKROVÍ

30 dkg moučkového cukru, 2 velké nebo 3 menší bílky, 5 dkg čokolády nebo 3 kávové lžičky kakaa.

Z odváženého cukru odebereme asi 2 hrsti na vyválení. Ostatní cukr smícháme s nastrouhanou čokoládou nebo s kakaem a vmícháme bílky. Vypracujeme těsto jako na nudle, vyválíme na pocukrovaném válu na 1/2 cm silnou placku a vykrajujeme malá srdečka a malá kolečka jemně vroubkovanou formičkou. Klademe je na pomaštěný plech a ve velmi mírné troubě je

sušíme. Je-li trouba příliš teplá, utvoří se z cukru bubliny a tvary se zešikmí.

PATIENCE

4 bílky, 1/4 l černé kávy, 20 dkg hladké mouky, 28 dkg cukru.

Cukr svaříme s černou kávou na silnou nit (vaření cukru: viz str. 395), vlijeme jej do tuhého sněhu z bílků a přisypeme mouku. Vychladlou hmotu stříkáme na slabě potřený plech pytlíkem s hladkou trubičkou. Kromě obvyklých tvarů děláme číslice a písmenka. Abychom dosáhli stejné velikosti, naznačíme si pomoučněným pravítkem na plech linky. Plech s cukrovím necháme stát asi 1—2 hodiny na teplém místě a teprve pak pečivo sušíme v troubě.

ŽLOUTKOVÉ PENÍZKY

2 žloutky, 10—12 dkg moučkového cukru, vanilka.

Žloutky, cukr a vanilku třeme do husté pěny a na pomaštěný plech děláme lžičkou nebo pytlíkem s hladkou trubičkou malé penízky. Pečeme je v mírné troubě. Dáváme je buď jako samostatné cukroví, nebo je spojíme s kolečkem ze sušenkového těsta kuličkou nádivky z drobečků (viz str, 358). Penízek ještě ozdobíme spirálou, nastříkanou z kakaové polevy (viz str. 347).

KOKOSKY

30 dkg cukru, 3 bílky, 1/16 l 4% octa, 10 dkg mletého kokosu, 10 dkg mouky.

Bílky a cukr dáme do rendlíku, postavíme na oheň a mícháme, až je směs horká. Pak přidáme ocet i mletý kokos a opět za stálého míchání nahřejeme, až je směs horká. Pak odstavíme s plotny a přidáme ihned mouku. Na tukem potřený papír tvoříme hromádky, necháme je asi 2 hodiny stát, pak je pečeme v mírně vyhřáté troubě. Aby se nám s těstem dobře pracovalo a hromádky byly hladké, necháme těsto stále stát na plotně ve vodní lázni. Upečené hromádky obrátíme papírem navrch a papír navlhčíme. Po chvilce se lehce odloupne.

CUKROVÍ NEPEČENÉ

NUGÁT

5 dkg cukru, 1 vejce, 1 1/2 dkg kakaa, 7 dkg roztlučených sušenek nebo piškotových drobečků, 2 lžíce rumu, 5 dkg rozehřátého bílého tuku.

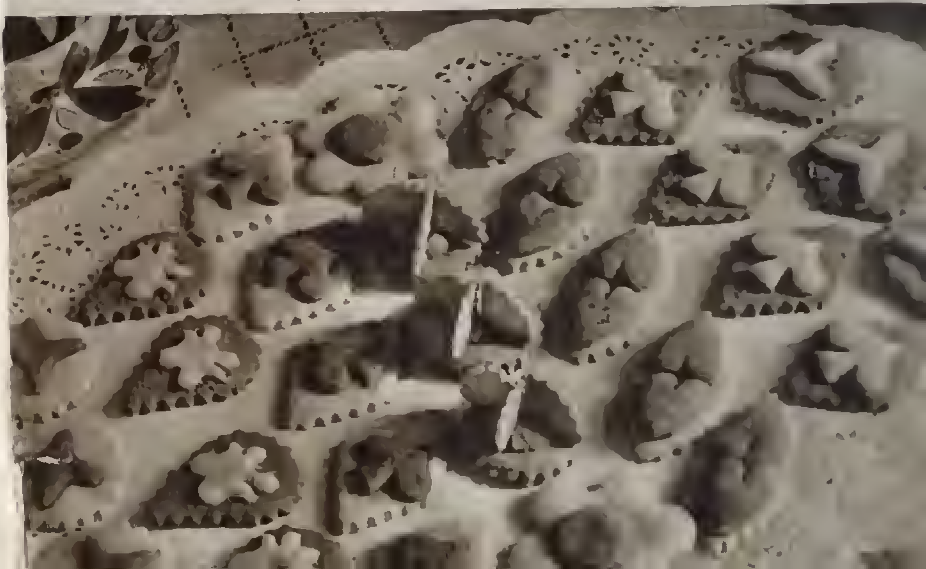
Nakrájíme 2 dkg pomerančové kandované kůry, 2 dkg kandovaného ovoce, 2 dkg usekaných rozinek, 3 dkg želé bonbonů, několik meruňkových jader.

Na misce utřeme tuk a cukr, přidáme žloutek a kakao, pak polovinu drobečků a bílek. Druhou polovinu drobků promícháme s nakrájeným ovocem,



117. Placičky z litého piškotového těsta sypeme drobně rozsekaným kandovaným ovocem, nebo je upečené stáčíme v kornoutky a trubičky. Z proužků stáčíme hoblovačky.

118. Sušenky z dvoubarevného těsta: Jednoduché tvary sušenek — čtverce, kolečka a pod — zdobíme drobnými vykrájenými tvary z těsta odlišné barvy.







119 a 120. Dobře vychlazené dvoubarevné těsto skládáme do pruhů nebo šachovnic, klademe na plech a pečeme. Předpis viz str. 361.

121. Příprava oříškových obloučků: Na lékár[illegible]kou bílou oplatku rozetřeme oříškovou hmotu (předpis viz oříškové pečivo stříkané str. 367), nakrá[illegible]e na kratší proužky, které pečeme na obrácené pomaštěné chlebíčkov[illegible]rmě, ve středně teplé troubě.

122. Slané pečivo upravujeme do je[illegible]uchých tvarů: věnečků, preclíků, tyčinek a točenic.







123. Drobné čajové pečivo nevršíme nikdy na sebe, ale skládáme je přehledně na mísy.

124. I z jednoduchého těsta můžeme vhodnou ozdobou a úpravou na mísu připravit pečivo pro slavnostnější příležitost.



aby se neslepovalo. K utřené hmotě přidáme nakrájenou směs a ostatní přípravu. Utvoříme váleček, zabalíme do pergamenového papíru a necháme v chladnu ztuhnout. Pak krájíme ostrým nožem na kolečka.

JABLEČNÉ KULIČKY

15 dkg cukru, $^{1}/_{2}$ kg nakyslých jablek, 2 lžíce oříšků, trochu vody.

Cukr s trochou vody svaříme na nit. Oloupaná jablka, na drobno nakrájená, necháme v cukru povařit, přidáme na hrubo usekané oříšky. Odstavíme s ohně a z teplé hmoty tvoříme kuličky, které obalujeme v hrubším krystalovém cukru, nebo je po oschnutí polijeme čokoládovou polevou.

KULIČKY ZE SLADKÝCH DROBTŮ

$^{1}/_{8}$ kg másla, $^{1}/_{8}$ kg cukru, $^{1}/_{8}$ kg sladkých drobtů, 1 žloutek, lžička rumu, vanilka.

Máslo a cukr třeme do pěny, přidáváme ostatní přípravu a na válu posypaném drobečky vyválíme váleček, nakrájíme kousky a tvoříme kuličky. Obalujeme je ve sladkých drobečcích a klademe je do košíčků. Nemáme-li nastřádán dostatek sladkých drobečků z piškotů a sušenek, upečeme ze sušenkového těsta plát přes celý plech, po upečení jej rozkrájíme nebo rozlámeme a usušíme jako housku na strouhání.

CUKROVÍ ZE ŠÍPKOVÉ ZAVAŘENINY

10 dkg šípkové zavařeniny, moučkový cukr podle potřeby, bílá a čokoládová poleva (viz str. 347).

Šípkovou zavařeninu prohněteme s moučkovým cukrem (dáme ho tolik, aby hmota byla vláčná), vyválíme asi 1 cm silnou placku, nakrájíme ostrým nožem asi 2 mm široké proužky a stáčíme je do různých tvarů. Necháme je zaschnout a zdobíme polevami.

MALÉ KAŠTÁNKY

$^{1}/_{2}$ kg vařených prolisovaných kaštanů, $^{1}/_{4}$ kg cukru, na špičku nože vanilky.

Syrové kaštany nařízneme a uvaříme je v $^{1}/_{8}$ l vody do měkka. Vyloupeme je a prolisujeme. Svaříme cukr s trochou vody na nit a přidáme kaštanovou kaši s trochou vanilky a chvíli povaříme. Když hmota zhoustne, vyklopíme ji na vál a děláme malé kaštánky. Napíchneme je na ostrou vidličku a namáčíme špičkou dolů v čokoládové nebo kakaové polevě (viz str. 347).

KAŠTÁNKY Z FAZOLÍ

$^{1}/_{2}$ kg vařených, okapaných, prolisovaných fazolí, $^{1}/_{4}$ kg cukru, trochu vanilky, rumová příchuť.

Postupujeme stejně jako při přípravě malých kaštánků. (Viz předcházející předpis.)

FAZOLOVÉ KULIČKY

Z téže hmoty jako na kaštánky děláme z fazolí malé kuličky, obalujeme je v kakau smíchaném s cukrem a klademe je do malých papírových košíčků.

ČOKOLÁDOVÉ HRUDKY

8 dkg tuku nebo másla, 8 dkg cukru, 1 lžíce kakaa, 1 lžíce mléka, 1 lžíce škrobové moučky, vanilka, 5 dkg oříšků nebo mandlí, 2 dkg ovesných vloček opražených na kousku másla.

Na ohni rozehřejeme v rendlíku tuk, přidáme cukr, kakao, opět nahřejeme, přidáme mléko, zahřejeme k bodu varu a přimícháme škrobovou moučku. Vařit se nesmí. Sejmeme s ohně a zamícháme oříšky na hrubo rozsekané a opražené vločky. Necháme trochu vychladnout a na skleněné desce nebo na pergamenovém papíře děláme hrudky, které necháme ve studenu ztuhnout.

SALÁM ZE SUŠENÝCH HRUŠEK

1/4 kg sušených hrušek, lžíce domácí zavařeniny, 2 lžíce piškotových nebo sušenkových drobtů, několik meruňkových jader nebo vlašských ořechů, lžíce rumu.

Sušené hrušky omyjeme v teplé vodě, osušíme, zbavíme okvětí a stopek, rozemeleme je na masovém strojku a smícháme s dobrou zavařeninou. Přidáme rumem pokapané drobečky, spařená jádra na hrubo posekaná, a uděláme váleček, který vyválíme v jemném krystalovém cukru. Necháme asi 2 dny schnout, pak krájíme na kolečka.

ŠVESTKY

Z hmoty jako na ovocný salám děláme švestky, obráceným ostřím nože uděláme na nich rýhu a vložíme je do malých papírových košíčků. Stejně děláme malé kuličky a obalujeme je v hrubším krystalovém cukru.

FÍKY

1/2 kg fíků, 1/4 kg vlašských ořechových jader, 7 dkg citronátu nebo kandovaného ovoce, 30 dkg cukru, 1 vejce.

Fíky omyjeme ve vlažné vodě, osušíme a rozemeleme na strojku na maso. Ořechová jádra na hrubo rozsekáme a citronát jemně pokrájíme. Vše smícháme s cukrem a spojíme vejcem. Vyválíme v jemném krystalovem cukru, uděláme váleček, zabalíme do pergamenového papíru a druhý den krájíme kolečka silná jako fíky. Hrany koleček prsty ohladíme, obalíme v jemném krystalu, srovnáme kolečka za sebou a propíchneme je špejlí. Pak je od sebe rozdělíme a necháme oschnout.

DATLE

Datle vypeckujeme a do otvoru vložíme kousek mandlové hmoty ve tvaru pecky. Datle pak klademe do malých papírových košíčků. (Příprava mandlové hmoty: viz str. 350.)

OŘÍŠKOVÉ ČOKOLÁDOVÉ BONBONY

10 dkg ustrouhané čokolády (nebo 3 dkg kakaa, 4 dkg cukru a 3 dkg másla), 10 dkg cukru, 5 dkg oříšků, 3 lžičky rumu, 1 bílek; nádivka: 1 natvrdo vařený žloutek, několik kapek rumu, lžička cukru, kousek másla.

Čokoládu, oříšky, cukr a ostatní přípravy smícháme v misce dohromady, uděláme váleček, nakrájíme z něho kousky a do každého kousku zabalíme kousek nádivky. Kuličky pak obalujeme buď v ustrouhané čokoládě, nebo kakau smíchaném s cukrem. Vkládáme je do malých papírových košíčků.

Nádivka:

Máslo utřeme s cukrem, přidáme rum a sítem protřený vařený žloutek.

ŽLOUTKOVÉ BONBONY

4 dkg másla, 12 dkg cukru, 2 na tvrdo vařené žloutky, 1 lžíce mletých oříšků, několik kapek likéru, jemně prosáté piškotové drobečky, zavařená dýně.

Máslo utřeme s cukrem, přidáme prolisované žloutky a příchuti. Děláme malé kuličky, do středu dáme kousek zavařené dýně nebo jiného kandovaného ovoce a bonbony balíme ve strouhaných oříšcích, smíchaných s jemnými piškotovými drobečky.

MANDLOVÉ HŘÍBKY

14 dkg loupaných ustrouhaných mandlí, 14 dkg moučkového cukru, 2 bílky, podle potřeby citronová šťáva, lžička kakaa.

Ustrouhané mandle smícháme s bílky a cukrem, a hmotu roztíráme válečkem na desce nebo válu, až je hladká. Pak ji rozdělíme na poloviny, jednu obarvíme kakaem a druhou necháme bílou. Uděláme váleček, nakrájíme na stejné kousky a uděláme z nich kuličky. Bílé kuličky smáčkneme do tvaru nožek hříbečků a do tmavých kuliček uděláme prstem dolík a posadíme na bílou nožičku, potřeme nahoře bílkem. Necháme v teplé místnosti schnout. Druhý den můžeme ještě hlavičky namáčet v kakaové nebo v čokoládové polevě.

MANDLOVÉ OŘECHY

děláme z těsta jako na hříbečky. Do dřevěné formičky vtlačujeme na jádra bílé a na skořápky hnědé těsto. Obě půlky pak spojujeme bílkem nebo bílkovou polevou a upevníme poutko k zavěšení na stromeček.

MANDLOVÉ OVOCE

Děláme z téhož těsta jako na hříbečky, tvary modelujeme prsty, oschlé ovoce barvíme štětcem žlutým a červeným bretonem. Stopky dáme ze sušených stopek višňových, okvětí naznačíme čokoládovou polevou.

SLANÉ ZÁKUSKY

K čaji nebo vínu podáváme drobné, suché, slané pečivo, které připravíme z těst kynutých, křehkých nebo lístkových. Z těsta vyválíme plát, vykrajujeme rádlem čtverečky, kosočtverečky, obdélníčky nebo tyčinky. Z některých těst tyčinky vyvalujeme (obr. 122). Do těsta přidáváme strouhaný sýr, povrch pečiva potíráme vejcem nebo bílkem a sypeme krystalovou solí, drceným kmínem, mákem nebo strouhaným sýrem. Z křehkého nebo lístkového těsta můžeme upéci i malé drobné paštičky (popis viz str. 316), které pak naplníme gervais sýrem, pěnou z roquefortu (viz str. 66) nebo solenou, sýrem promíchanou šlehanou smetanou, kaviárem, rybí masitou nebo vaječnou míšeninou.

KYNUTÉ TĚSTO NA DROBNÉ SLANÉ PEČIVO

I.: 25 dkg hladké mouky, 5 dkg tuku, 1 vejce, sůl, 2 lžíce strouhaného sýra, asi 1/8 l mléka, 2 dkg droždí, zrnko cukru do kvásku.

II.: 20 dkg hladké mouky, 10 dkg tuku, 4—5 lžic mléka, 2 lžíce strouhaného sýra, 1 dkg droždí, sůl, zrnko cukru do kvásku.

Droždí rozmícháme s cukrem, vlahým mlékem a trochou mouky. Kvásek necháme vzejít. Do připravené mouky přidáme strouhaný sýr, vlahý tuk, kvásek, sůl a zaděláme tužší těsto. Z těsta vyvalujeme kratší nebo delší tyčinky nebo děláme preclíčky. Potíráme je bílkem, sypeme solí s kmínem nebo solí a mákem a v troubě do růžova upečeme.

KYNUTÉ TĚSTO POD VODOU (PODVODNICE, POTÁPKY)

25 dkg hladké mouky, 15 dkg umělého nebo 10 dkg slepičího tuku, 4—5 lžic mléka, zrnko cukru do kvásku, 2 1/2 dkg droždí, sůl.

Z mléka, kvasnic, cukru a trochy mouky uděláme zahoustlý kvásek. Když vykyne, přidáme ho do mouky, do které jsme také rozdrobili tuk. Zpracujeme tuhé těsto, uhněteme z něho hladký bochánek, který ponoříme na 1 1/2 hodiny do studené vody. Pak těsto utěrkou osušíme, vyválíme na pomoučeném válu tenký plát, z něhož vykrajujeme kolečka, tyčky nebo formičkami různé tvary. Pečivo potřeme rozšlehaným vejcem a sypeme solí a kmínem. Pečeme je hned v dobře vyhřáté troubě.

KŘEHKÉ TĚSTO NA DROBNÉ SLANÉ PEČIVO

(podrobný popis práce viz str. 289).

28 dkg hladké mouky, 10 dkg tuku, 1 žloutek, asi 6 lžic mléka, půl prášku do pečiva, sůl;

se sýrem: 20 dkg hladké mouky, 12 dkg tuku, 10 dkg sýra, sůl, kmín, 1—2 lžíce mléka.

Na vál prosijeme mouku s pečivovým práškem, pak rozdrobíme tuk, přidáme sůl, po případě i strouhaný sýr. Podle potřeby přidáme trochu mléka. Zpracujeme těsto. Vyválíme placku, rádlíčkem rozdělíme na různé tvary. Celý plát potřeme bílkem nebo vajíčkem, posypeme solí a kmínem. Teprve teď přeneseme tvary na pomaštěný plech. Dáme do vyhřáté trouby do růžova upéci.

LUPÍNKY ZE ŽITNÉ NEBO PŠENIČNÉ MOUKY

I.: 25 dkg hladké mouky, 1/8 l mléka, 10 dkg tuku, lžička soli, kávová lžička drceného kmínu, 1 vejce na potření.

II. *S droždím:* 25 dkg hladké mouky, 5 dkg sušeného droždí TEBI, 12 dkg tuku, lžička soli, lžička drceného kmínu, asi 6 lžic mléka, 1 vejce na potření.

Mouku, po případě sušené droždí a sůl rozmícháme na válu. Do mouky rozdrobíme tuk a zaděláme mlékem ve vláčné těsto asi jako na nudle. Těsto vyválíme velmi tence, jako papír, celou placku přeneseme na pomaštěný plech, kde ji teprve rozkrájíme na čtverce. Potřeme je vejcem a ve středně teplé troubě do zlatova upečeme. Necháme těsně u sebe, jak bylo krájeno. Pečením se rozestoupí od sebe.

KŘEHKÉ TĚSTO S BRAMBORY

I.: 20 dkg brambor, 20 dkg hladké mouky, 8 dkg tuku, sůl, kmín, na hrot nože kypřicí prášek, 1 lžíce mléka, 1 vejce na pomazání;

II. *jemnější:* 15 dkg brambor, 15 dkg hladké mouky, 15 dkg tuku, sůl, kmín, 1 vejce na pomazání.

Studené brambory jemně ustrouháme, zpracujeme na válu s moukou a tukem. Vyválíme 1/2 cm silný plát, ze kterého rádlem nakrájíme tyčinky. Mažeme je vejcem nebo bílkem, sypeme kmínem a solí nebo strouhaným sýrem. Z tohoto těsta děláme i paštičky.

KŘEHKÉ TĚSTO TVAROHOVÉ

15 dkg tvarohu, 15 dkg hladké mouky, 15 dkg tuku, sůl, kmín, bílek nebo vejce na potření.

Z tvarohu, tuku a mouky vypracujeme hladké těsto (viz str. 295), rozválíme, rádlíčkem rozdělíme na tyčinky. Plát pomažeme vejcem, posypeme solí a kmínem nebo strouhaným sýrem. V předem vyhřáté troubě pečeme do růžova.

KŘEHKÉ TĚSTO VLOČKOVÉ

15 dkg strouhaného sýra, 15 dkg ovesných vloček, 10 dkg tuku, 5 dkg hladké mouky, 2—4 lžíce mléka, 1/4 pečivového prášku, sůl, špetka sladké papriky, 1 vejce na potření.

Ovesné vločky svlažíme mlékem, přidáme strouhaný sýr, rozdrobený tuk, s moukou prosátý prášek, sůl a vypracujeme tužší, ale vláčné těsto. Rozvál-

me je v placku, potřeme vejcem, rozkrájíme na čtverečky nebo tyčky, které upečeme v dobře vytopené troubě.

KŘEHKÉ TĚSTO ŠKVARKOVÉ

20 dkg hladké a 20 dkg hrubé mouky, 10—14 dkg málo vymačkaných škvarků, 1 vejce, sůl, 1/2 kypřicího prášku, 2—3 lžíce mléka.

Mouku prosijeme s kypřicím práškem, přidáme rozsekané nebo umleté škvarky, sůl, vejce, podle potřeby trochu mléka a zpracujeme ve vláčné těsto. Vyválíme placku, rádlem rozdělíme na tvary. Pečeme ve středně teplé troubě do červena.

KŘEHKÉ TĚSTO ÚSPORNÉ Z TAVENÉHO SÝRA

20 dkg ustrouhaných brambor, 20 dkg mouky, 8—10 dkg tuku, 2 tavené sýry (balíček à 10 dkg), 1 vejce, 4 dkg škrobové moučky, 2 dkg amonia rozpuštěného ve lžíci mléka nebo vody, sůl, kmín, bílek na potření.

Mouku prosijeme na vál, přidáme ustrouhané brambory, do mouky rozdrobíme tuk, ustrouháme nebo rozetřeme sýr, přidáme vejce a ve lžíci tekutiny rozmíchané amonium. Vypracujeme tuhé těsto, vyvalujeme tyčinky, které mažeme bílkem, sypeme kmínem a solí, a pečeme je v dobře vyhřáté troubě do růžova.

LÍSTKOVÉ TĚSTO NA TYČINKY A PAŠTIČKY

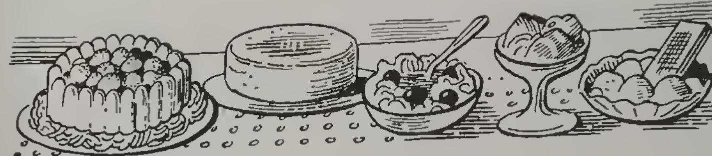
25 dkg tuku, 25 dkg hladké mouky, 1 žloutek, 1 lžíce octa, 6 lžic vody, špetka soli.

Čtvrtinu mouky zpracujeme s tukem v bochánek, který necháme v chladu ztuhnout. Do ostatní mouky přilijeme tekutinu se solí a octem, a zaděláme ji vejcem. Zpracujeme vláčné těsto, které po odpočinutí překládáme pak s tukovým bochánkem (viz str. 313). Z těsta děláme paštičky nebo rádlíčkem krájíme tyčky, obdélníčky, čtverečky, malé kremrole nebo šátečky. Potíráme je vejcem a sypeme solí a kmínem.

PÁLENÉ TĚSTO NA SLANÉ BANÁNKY

1/4 l vody, 9 dkg tuku, 14 dkg hrubé mouky, zrnko soli, 4 vejce.

Vodu se solí a tukem uvedeme do varu, najednou vsypeme mouku a za stálého míchání propaříme těsto, až vznikne tuhý knedlík, který se nádoby ani vařečky nechytá. Po prochladnutí přidáváme vejce jedno po druhém a dobře je do těsta vpracujeme. Pytlíkem s trubičkou — hvězdičkou tlačíme rovnou na plech manší banánky. Upečeme je ve velmi horké troubě; troubu neotvíráme zbytečně, aby banánky naskočily. Upečené vychladlé banánky plníme pěnou z utřeného roquefortu (viz str. 66), pomazánkou z gervais sýra a sardinek (viz str. 65) nebo maceškou. Můžeme dovnitř nastříkat také sardelové máslo, do kterého jsme přidali usekanou šunku s kapary.



B. Šmoková:

NÁKYPY

Nákypy jsou lehce stravitelné moučníky, jejichž jedinou nevýhodou jest, že se musí podávat většinou ihned po upečení. Chladnutím ztrácejí kyprost. Rychlé podávání je nutné zvláště u nákypů pěnových.

Základní součásti:

mouka — hrubá nebo krupice, piškotové drobečky, strouhaná houska, ořechy, oříšky, mandle, ovesné vločky, rýže, uvařené brambory;

cukr — jemný písek;

tuk — umělý tuk, čerstvé máslo;

vejce — čerstvá nebo naložená, u kterých se nechá dobře oddělit žloutek od bílku. Do levnějších nákypů, ve kterých je méně vajec, přidáváme na zkypření pečivový prášek;

přísady a příchuti — káva, kakao, skořice, citronová kůra, citronová šťáva, rozinky, čerstvé nebo kompotové ovoce, rum, punč.

PRACOVNÍ POSTUP

Nákypovou formu vymažeme polotuhým tukem a vysypeme hrubou moukou nebo prosátou strouhanou houskou. Na vymazání nepoužíváme ani tuhého tuku, protože se špatně roztírá, ani úplně rozpuštěného, který ulpívá v příliš slabé vrstvě a stéká po stranách formy. Všechny přípravy navážíme, kde je třeba ustrouháme nebo prolisujeme. Při přípravě nákypů, ve kterých není tuk, oddělíme žloutky do hrnečku, bílky do nádoby, ve které budeme šlehat sníh. Nejprve ušleháme pevný sníh (šlehání sněhu: viz str. 327), postupně do něho zašleháme po lžících cukr. Zašleháním cukru sníh zpevní a při zamíchávání ostatních příprav neřídne. Žloutky rozšleháme v hrnečku vidličkou a pomalu je lijeme do sněhu, do kterého je lehce zamícháváme. K zamíchávání můžeme dobře použít stěrky s delším držadlem, které také používáme, když dáváme těsto do formy. Nakonec lehce vmícháme suché přísady, které po povrchu těsta stejnoměrně rozsypáváme, aby se neutvořily žmolečky. Formu naplníme těstem do tří čtvrtin. U nákypů, ve kterých je tuk, nebo kde jsou předepsány vlhké přísady (brambory, tvaroh, různé kaše, těstoviny), utřeme tuk s cukrem do pěny, přidáme žloutky jeden po druhém

a třeme je, až zbělí. Je-li tuk tuhý, nahřejeme mírně mísu, tuk se pak lehčeji napění. Potom přimícháme vlhké přísady a nakonec zlehka tuhý sníh. Je-li základní hmota hodně tuhá, rozmícháme ji se lžicí sněhu, ostatní sníh pak snadno a lehce zamícháme. Nákypy pečeme v ohnivzdorných formách porcelánových nebo skleněných. Nemáme-li nákypovou formu, použijeme formy jiné nebo pekáče. Pamatujeme na to, že většina nákypů se podává ve formě, ve které se pekly, protože nákypy by se při vyklápění srazily. (Nákypové formy viz obr. 130.)

Nákypy dáváme do velmi mírně vyhřáté trouby a teplotu postupně zvyšujeme. Pečeme je ½—¾ hodiny. Troubu zbytečně neotvíráme, snížili bychom teplotu, nákyp by klesl a zbrouskovatěl. Nákyp musí být dobře propečený, jinak po vytažení z trouby klesne a srazí se. Dobře upečený nákyp jde od stěn formy; nejsme-li si přesto jisti, zkusíme špejlí nebo párátkem, které musí zůstat po vytažení suché. Zapečeme-li nákyp příliš prudce, utvoří se na povrchu tužší kůra a nákyp zůstane uvnitř vlhký.

Pěnové nákypy pečeme buď na úplně plochých mísách, nebo v mělkých formách, aby k nim mělo přístup přímé teplo trouby. V hluboké nádobě, zvláště ohnivzdorné, porcelánové se těžko prohřívají stěny, vrch nákypů se zapeče rychleji než vnitřek, který zůstane vlhký.

Nákypy podáváme ihned po upečení v nádobě, ve které se pekly. K sušším nákypům podáváme sladké omáčky, ovocný syrup nebo šťávu, zavařeninovou omáčku, ovocnou omáčku, vinnou pěnu. Omáčky nebo šťávy podáváváme zvlášť v konvičkách nebo v omáčníku.

NÁKYPY ŠLEHANÉ

PIŠKOTOVÝ NÁKYP

3 žloutky, 3 bílky, kolik váží 3 vejce, tolik jemného pískového cukru a rovněž tolik hrubé mouky.

Z bílků ušleháme tuhý sníh, po lžících do něho zašleháme cukr a zamícháme vidličkou rozšlehané žloutky. Těsto zaprášíme moukou, kterou jen lehce vmícháme, aby sníh neklesl. Nákyp dáme do vymazané, jemnou strouhanou houskou vysypané formy a pečeme v mírně vyhřáté troubě 35—40 minut. Nákyp podáváme s ovocnou nebo vanilkovou omáčkou nebo s vinnou pěnou (viz str. 392).

KRUPICOVÝ NÁKYP

10 dkg jemného pískového cukru, 3 žloutky, 12 dkg krupice, citronová kůra, ze 3 bílků sníh.

Na zalití:

⅛ l červeného vína, ⅛ l vody, 8 dkg cukru, špetka skořice.

Postup práce je stejný jako u piškotového nákypu. Upečený nákyp zalijeme vínem svařeným s vodou, cukrem, špetkou skořice a dáme ještě na deset minut prohřát do trouby.

KRUPICOVÝ NÁKYP MLÉČNÝ

3 žloutky, 15 dkg cukru, 21 dkg krupice, citronová kůra, ⅜—½ l mléka na zalití, 3 bílky.

Postup práce je stejný jako u piškotového nákypu. Upečený nákyp rozkrájíme na dílky, zalijeme vařícím mlékem a necháme v teplé troubě tak dlouho, až mléko do nákypu úplně vsákne. Podáváme s vanilkovým krémem (str. 392) nebo s ovocnou omáčkou (viz str. 390).

ČOKOLÁDOVÝ NÁKYP

5 dkg cukru, 3 žloutky, 4 dkg čokolády, 6 dkg mandlí, 1 dkg hrubé mouky, citronová kůra, na špičku nože skořice, ze 3 bílků sníh.

Mandle spaříme asi 2 minuty ve vařící vodě a sloupneme. Z bílků ušleháme tuhý sníh, zamícháme do něho žloutky a zasypeme spařenými, oloupanými a ustrouhanými mandlemi smíchanými s ustrouhanou čokoládou, skořicí a citronovou kůrou.

Nákyp podáváme s vinnou pěnou (viz str. 392).

OŘECHOVÝ NÁKYP

8 dkg jemného pískového cukru, 3 žloutky, 6 dkg ořechů, 2 dkg sladkých drobečků, 2 dkg hrubé mouky, 2 lžíce rumu, citronová kůra, ze 3 bílků sníh.

Ořechy ustrouháme a smícháme se sladkými drobečky, citronovou kůrou a hrubou moukou. Z bílků ušleháme tuhý sníh, postupně do něho zašleháme cukr a zamícháme vidličkou rozšlehané žloutky. Zasypeme smíchanými suchými přípravami, které lehce zamícháme a nakonec přikapeme rum. Nákyp pečeme ve vymazané, strouhanou houskou vysypané formě ¾ hodiny.

Nákyp podáváme s rumovým nebo čokoládovým krémem (viz str. 392).

NÁKYPY TŘENÉ

CHLEBOVÝ NÁKYP

6 dkg másla, 11 dkg cukru, 3 žloutky, 16 dkg ustrouhaného chleba, 6 dkg oříšků, z ½ citronu šťáva, $^{1}/_{16}$ l červeného vína, ze 3 bílků tuhý sníh, ⅛ l malinové šťávy.

Máslo utřeme s cukrem a žloutky do pěny a přidáváme střídavě s vínem ustrouhaný chléb. Nakonec lehce zamícháme tuhý sníh z bílků s ustrouhanými oříšky. Hmotu naplníme do vymazané, ustrouhaným chlebem vysypané formy a pečeme ve středně vyhřáté troubě ¾ hodiny.

Nákyp podáváme s malinovou šťávou.

ŽEMLOVÝ NÁKYP

6 žemlí, ½ l mléka, 12 dkg cukru, 5 dkg másla, 3 žloutky, citronová kůra, 3 ustrouhaná jádra z meruněk, 1 lžíce krupice, 1 lžíce kakaa, ze 3 bílků sníh.

Žemle nakrájíme na tenké plátky a zalijeme je vařícím mlékem. Zatím co žemle chladnou, utřeme máslo se žloutky a cukrem do pěny, přidáme citronovou kůru, kakao, ustrouhaná jádra z meruněk a vychladlé prolisované žemle. Nakonec zamícháme tuhý sníh, který zasypáváme krupicí. Nákyp dáme do vymazané, strouhanou houskou vysypané formy a pečeme ve středně vyhřáté troubě 35—45 minut. Upečený nákyp podáváme s kompotem a ovocnou šťávou.

KAKAOVÝ NÁKYP

7 dkg cukru, 3 dkg kakaa, 1 lžíce mléka, 3 žloutky, 3 dkg másla, 5 dkg hrubé mouky, ze 3 bílků sníh.

Máslo utřeme s cukrem a žloutky do pěny. Přidáme kakao rozmíchané se lžicí vlahého mléka a dobře promícháme. Nakonec přidáme tuhý sníh a hrubou mouku. Nákyp dáme do vymazané, hrubou moukou vysypané formy a pečeme v mírně vytopené troubě ¾ hodiny.

Nákyp podáváme s vanilkovým krémem (viz str. 392).

TVAROHOVÝ NÁKYP

3 žloutky, 14 dkg cukru, 8 dkg tuku, 3 dkg jemné krupice, 36 dkg nastrouhaného tvrdého tvarohu, ze 3 bílků sníh.

Tuk utřeme s cukrem a žloutky do pěny. Přidáme krupici a nakonec sníh zároveň s jemně ustrouhaným tvarohem. Nákypovou formu dobře vymažeme tukem, vysypeme hrubou moukou a nákyp pečeme ve středně vyhřáté troubě ¾ hodiny.

Nákyp podáváme s ovocnou šťávou nebo s ovocným syrupem.

JABLEČNÝ NÁKYP

9 malých jablek, 2 dkg cukru, 2 lžíce přírodního vína na dušení jablek, 6 dkg cukru, 3 žloutky, 5 dkg mandlí nebo oříšků, 5 dkg citronátu, 2 lžíce strouhané housky, ze 3 bílků sníh.

Jablka oloupáme, zbavíme jadřinců a nakrájíme na plátky. Zalijeme je vínem, přidáme cukr a dusíme je 5 minut. Žloutky utřeme s cukrem, přidáme vychladlá jablka, jemně pokrájený citronát a spařené, oloupané a ustrouhané mandle. Nakonec přimícháme tuhý sníh zároveň s prosátou strouhanou houskou. Nákyp pečeme ve vymazané, strouhanou houskou vysypané formě ¾ hodiny v mírně vytopené troubě.

Nákyp podáváme sypaný vanilkovým cukrem.

NÁKYPY Z PÁLENÉHO TĚSTA

KAKAOVÝ NÁKYP

3 dkg másla, 1 vrchovatá lžíce hrubé mouky, ⅜ l mléka, 3 žloutky, 5 dkg jemného pískového cukru, 1 lžíce kakaa, ze 3 bílků sníh.

Na másle zpěníme mouku, až zbělí. Po trochách přiléváme mléko a za stálého míchání je vždy dobře povaříme, aby se neutvořily žmolečky. Jíšku tak rozvaříme na hustou kaši, kterou vaříme tak dlouho, až se nechytá dna kastrolu. Kaši dáme na mísu vychladnout a občas ji zamícháme, aby se neutvořil škraloup. Do vychladlé zamícháme žloutky jeden po druhém, cukr, citronovou kůru a prosáté kakao. Hustou hmotu rozmícháme lžicí tuhého sněhu, ostatní sníh již jen lehce zamícháme.

Nákyp pečeme ve vymazané, hrubou moukou vysypané formě ¾ hodiny.

Nákyp je velmi kyprý a musí se ihned podávat. K tomuto nákypu se žádná omáčka nepodává.

KÁVOVÝ NÁKYP

1 dkg kávy, 3/16 l vody, 7 dkg hrubé mouky, 3 dkg tuku, 9 dkg cukru, 3 žloutky, 3 bílky.

Z jemně mleté kávy a odměřeného množství vody uvaříme koflík černé kávy, kterou přecedíme. Do vychladlé zamícháme hrubou mouku, přidáme tuk a za stálého kvedlání přivedeme do varu. Vaříme tak dlouho, až se nechytá dna kastrolu. Kaši necháme vychladnout a do vychladlé zamícháme žloutky jeden po druhém. Z bílků ušleháme tuhý sníh, po částech do něho zašleháme cukr a sníh lehce přimícháme k nákypu.

Nákyp dáme do dobře vymazané a hrubou moukou vysypané formy a pečeme jej ¾ hodiny.

Nákyp podáváme s kávovým krémem (viz str. 393).

NÁKYPY Z PŘEDVAŘENÝCH POTRAVIN

KRUPICOVÝ NÁKYP

● ½ l mléka, 8 dkg krupice, špetka soli, 6 dkg másla, 10 dkg pískového
● cukru, citronová kůra, 3 žloutky, ze 3 bílků tuhý sníh.

Mléko osolíme a přivedeme do varu. Za stálého míchání přisypeme krupici a vaříme ji ¼ hodiny, až je kaše hodně hustá. Máslo utřeme s cukrem a žloutky do pěny, po částech přimícháme vychladlou krupičnou kaši a nakonec lehce vmícháme tuhý sníh z bílků. Abychom mohli sníh do poměrně husté hmoty snadněji zamíchat, dáme nejprve jen 2 lžíce sněhu, hodně jej do kaše zatřeme a ostatní sníh jen lehce vmícháme. Nákyp pečeme ve vymazané, strouhanou houskou vysypané formě ¾ hodiny.

Podáváme jej s ovocnou šťávou nebo s karamelovým krémem (viz str. 392).

KRUPIČNÝ NÁKYP JABLEČNÝ

Připravujeme jej jako krupicový nákyp. Do nákypové formy dáme polovinu hmoty, poklademe ji jemně pokrájenými jablky (asi 30 dkg), přikryjeme druhou částí nákypu a upečeme.

RÝŽOVÝ NÁKYP

1/2 l mléka, 5 dkg másla, 5 dkg cukru, 20 dkg rýže na kaši, 6 dkg másla, 8 dkg cukru, 3 žloutky, citronová kůra, vanilka, ze 3 bílků sníh, 3 jablka.

Do vařícího mléka dáme máslo, cukr a přebranou, vypranou rýži, kterou uvaříme do měkka. Kaši necháme vychladnout. Máslo utřeme s cukrem a žloutky do pěny, přidáme vychladlou rýžovou kaši a z bílků tuhý sníh. Při zamíchávání sněhu můžeme přisypat hrst ustrouhaných ořechů. Nákypovou formu vymažeme tukem, naplníme polovinu nákypu, poklademe pokrájenými jablky, přikryjeme druhou polovinou hmoty a pečeme ve středně vyhřáté troubě 1 hodinu.

VLOČKOVÝ NÁKYP

1/2 l mléka, 12 dkg ovesných vloček, špetka soli, 3 žloutky, 3 dkg másla, 5 dkg cukru, vanilka, ze 3—4 bílků sníh.

Mléko osolíme a uvedeme do varu. Přisypeme ovesné vločky a uvaříme kaši. Máslo utřeme s cukrem a žloutky do pěny a po částech přidáme vychladlou ovesnou kaši. Nakonec zlehka vmícháme tuhý sníh. Nákyp pečeme ve vymazané, strouhanou houskou vysypané formě 3/4 hodiny.

Podáváme jej s ovocnou šťávou nebo syrupem.

JÁHLOVÝ NÁKYP

10 dkg jahel, 1/2 l mléka, 3 žloutky, 10 dkg cukru, 7 dkg másla, ze 3 bílků sníh, 30 dkg jablek nebo sušených švestek, sůl.

Jáhly spaříme vařící vodou a uvaříme v osoleném mléce do měkka. Do horké kaše zamícháme máslo a do vychladlé žloutky a cukr. Nakonec zlehka přidáme tuhý sníh. Nákyp dáme do hodně vymaštěné formy nebo pekáče, poklademe jej jablky nebo uvařenými sušenými švestkami a pečeme v dosti vytopené troubě 3/4 hodiny. Podáváme pocukrovaný.

NUDLOVÝ NÁKYP

20 dkg širších nudlí, 2/3 l mléka, sůl, 7 dkg másla, 7 dkg cukru, 3 žloutky, ze 3 bílků sníh, vanilka, 1/2 kg jablek.

Mléko osolíme, uvedeme do varu, přisypeme nudle a za stálého míchání je vaříme tak dlouho, až zhoustnou. Zatím co nudle chladnou, utřeme tuk s cukrem a žloutky do pěny, přidáme vychladlé nudle, vanilku a z bílků tuhý sníh. Vrstvu nákypu dáme do vymazané formy nebo pekáčku, pokla-

deme ji pokrájenými jablky, na ně rozetřeme druhou vrstvu nákypu, povrch pokapeme máslem a nákyp pečeme ve vyhřáté troubě 1/2—3/4 hodiny.

Podáváme pocukrovaný.

NUDLOVÝ NÁKYP S TVAROHEM

Připravujeme stejně jako nudlový nákyp, místo jablek jej však proložíme dobrým umíchaným tvarohem (asi 1/2 kg, viz str. 285).

NUDLOVÝ NÁKYP TŘEŠŇOVÝ S OŘÍŠKY

Připravujeme stejně jako nudlový nákyp, při zamíchávání sněhu přidáme hrst ustrouhaných oříšků. Nákyp proložíme 1/2 kg vypeckovaných třešní.

BRAMBOROVÝ NÁKYP

3 žloutky, 18 dkg cukru, 18 dkg brambor, 2 dkg oříšků, 9 dkg krupice, citronová kůra a šťáva, na špičku nože pečivového prášku, ze 3 bílků sníh.

Žloutky utřeme s cukrem, přidáme citronovou kůru a šťávu a po částech zamícháme předešlého dne uvařené, ustrouhané brambory. Krupici promícháme s ustrouhanými oříšky a pečivovým práškem, a přidáme ji zároveň s tuhým sněhem do nákypu. Nákyp pečeme v mírné troubě ve vymazané, strouhanou houskou vysypané formě 3/4 hodiny.

Podáváme s citronovou omáčkou nebo jen pocukrovaný.

BRAMBOROVÝ NÁKYP LEHKÝ

10 dkg cukru, 3 žloutky, 25 dkg brambor, z 1/2 citronu kůra i šťáva, ze 3 bílků sníh.

Nákyp pracujeme stejně jako bramborový nákyp, není však zahuštěn ani krupicí ani oříšky. Dáváme jej do dobře vymazané, jemnou strouhanou houskou vysypané formy a pečeme opatrně v mírně vytopené troubě 1/2 hodiny.

PĚNOVÉ NÁKYPY

CITRONOVÝ NÁKYP

7 dkg cukru, z 1 citronu kůra, z 1/2 citronu šťáva, 3 žloutky, ze 3 bílků sníh.

Žloutky třeme s cukrem, přidáme jemně ustrouhanou kůru a šťávu, a přimícháme tuhý sníh. Plochou mísu nebo mělkou nákypovou formu vymažeme máslem, nákyp do ní navrstvíme, polévkovou lžící do něho vytlačíme důlky jako ozdobu a nákyp dáme do mírně vyhřáté trouby na 15—25 minut zapéci.

JAHODOVÝ, MALINOVÝ NEBO MERUŇKOVÝ NÁKYP

¼ l jahod, malin nebo 6 zralých vypeckovaných meruněk, kolik váží ovoce, tolik cukru, 3 bílky, 7 dkg cukru, citronová šťáva.

Jahody nebo maliny prolisujeme. Meruňky musíme nejprve podusit, aby se daly snadno prolisovat. Přidáme 1 bílek, a kolik váží prolisované ovoce, tolik cukru. Vše šleháme metlou, až se utvoří hustá pěna. Ze zbylých 2 bílků ušleháme tuhý sníh a po částech do něho zašleháme pískový cukr. Sníh zlehka zamícháme do ušlehaného ovoce. Pěnu navršíme na vymazanou plochou mísu nebo do mělké nákypové formy, ozdobíme a ve středně vyhřáté troubě zapékáme 15—25 minut.

JABLEČNÝ NÁKYP

6 jablek, kolik váží jablka, tolik pískového cukru, ⅛ l přírodního vína, citronová kůra a šťáva, 4 bílky.

Jablka oloupeme, zbavíme jadřinců a rozkrájíme. Víno přivedeme do varu, přidáme jablka a udusíme je do měkka. Potom jablka prolisujeme do mísy, přidáme polovinu cukru, 1 bílek a šleháme tak dlouho, až se utvoří hustá pěna. Ze 3 bílků ušleháme tuhý sníh, po částech do něho zašleháme zbylý cukr a přidáme sníh k jablečné pěně. Šleháme ještě tak dlouho, až je pěna hustá, že se nechá krájet. Nákyp navršíme na mísu. Zapékáme ve středně vyhřáté troubě 15—25 minut.

B. Šmoková:

PUDDINGY

Puddingy jsou jemné moučníky, vařené v páře. Protože jejich povrch nemá opečenou kůru, jsou velmi lehce stravitelné; jejich nevýhodou, zrovna tak jako u lehkých nákypů, je, že se musí podávat ihned po upravení, jinak pozbývají své kyprosti nebo se dokonce srazí.

Základní součásti:

mouka — hrubá nebo také piškotové drobečky, krupice, ořechy, oříšky, mandle, rýže, nudle, chléb, žemle;
tuk — čerstvý umělý tuk nebo máslo;
cukr — jemný písek;
vejce — čerstvá nebo naložená, u kterých se nechá dobře oddělit žloutek od bílku;
pečivový prášek — u puddingů hutnějších, nebo u kterých je méně vajec;
přísady a příchuti — vanilkový cukr, citronová kůra a šťáva, skořice, kakao, čokoláda, káva, karamel, rum, víno, čerstvé nebo kompotové ovoce, kandované ovoce.

PRACOVNÍ POSTUP

Při zpracovávání puddingových těst dbáme především, aby přípravy byly dobře promíšeny a sníh dobře ušlehaný. (Šlehání sněhu: viz str. 327.) Řídíme se přesně předpisy a přípravy předem odvážíme. Mouku prosijeme a oříšky, ořechy nebo spařené a oloupané mandle ustrouháme. Tuk utřeme s cukrem do pěny a přidáváme jeden žloutek po druhém, každý dobře zatřeme a teprve potom přidáme další. V zimě, kdy je tuk tuhý, mísu mírně nahřejeme, aby se tuk lépe a rychleji napěnil. Potom přidáváme přísady a příchuti, a nakonec zlehka zamícháme sníh, který zasypáváme moukou nebo jinými suchými přísadami.

Puddingy *vaříme* buď ve formách s těsně přiléhajícím víkem, nebo ve formách otevřených (věncová nebo chlebíčková forma — viz obr. 126—128). Hutnější puddingy můžeme nouzově vařit v ubrousku jako knedlíky (viz str. 266).

Formu, ve které pudding vaříme, musíme dobře vymazat tukem a vysypat hrubou moukou nebo jemně prosátou strouhanou houskou. Především dbáme, aby střed formy byl dobře vymazán. Špatně vymazaná místa formy poznáme podle toho, že zůstanou po vysypání lysá. Musíme je dodatečně vymazat rozpuštěným tukem a znovu vysypat. Protože puddingy při vaření hodně nabývají, plníme formu těstem jen do dvou třetin, nejvýše však do tří čtvrtin a vymazáváme a vysypáváme i víko formy.

Naplněnou formu stavíme do hrnku, který musí být vyšší než forma. Do

hrnku dáme tolik vody, aby sahala do 1/3 formy. Vodu přivedeme do varu, postavíme do ní dobře uzavřenou formu a hrnek přikryjeme poklicí. Vaříme-li pudding ve formě otevřené, na příklad věncové, dbáme obzvláště pečlivě, aby voda nesahala příliš vysoko a při vaření nestříkala na pudding. Hrnek nebo kastrol, do kterého otevřenou formu stavíme, přikryjeme nejprve utěrkou a teprve na ni dáme poklici, a to tak, aby nádobu úplně nepřikrývala a pára mohla odcházet. Utěrka pohlcuje odcházející páru, která by jinak rozmáčela povrch puddingu.

Puddingy vaříme 3/4—1 hodinu na mírném ohni. Při klokotném varu by se forma pohybovala a voda by se rychle vyvařila. Pudding se však nesmí přestat vařit. Je-li třeba, přilijeme během vaření vařící vodu.

Uvařený pudding *vyjmeme* opatrně z vodní lázně a sejmeme víko. Formou při otevírání příliš neotřásáme, aby se pudding nesrazil. Do puddingu zapíchneme zaostřenou špejli, a je-li po vytažení suchá, je pudding dostatečně provařený. Není-li pudding provařený, dáme formu znovu vařit. Nemusíme ji však přikrývat poklicí, stačí, když hrnek přikryjeme utěrkou. Otevřený, uvařený pudding postavíme na chvíli do středně vytopené trouby. Při vyklápění si počínáme rovněž velmi opatrně. Na formu poklopíme mísu, na které budeme pudding podávat, přidržíme ji pevně a s formou ji zvolna obrátíme. Nejprve zkusíme formu opatrně nadzvednout. Cítíme-li, že pudding lne k formě, položíme na formu namočenou, dobře vyždímanou utěrku a necháme chvíli stát. Pudding se pak snadno vyklopí. Prudkým zvedáním formy mohli bychom strhnout povrch puddingu (viz obr. 129).

Vyklopené puddingy necháme malou chvíli vypařit a poléváme je sladkými tekutými krémy nebo omáčkami, nebo k nim podáváme ovocné šťávy. Puddingy vařené ve věncové formě naplníme vprostřed kompotovým ovocem a kolem nalijeme krém.

BRAMBOROVÝ PUDDING

6 dkg másla, 4 žloutky, 8 dkg cukru, 20 dkg vařených, ustrouhaných brambor, 4 dkg hrubé mouky nebo oříšků, ze 4 bílků sníh.

Máslo utřeme s cukrem a žloutky do pěny, potom lehce vmícháme den předem uvařené, ustrouhané brambory. Z bílků ušleháme tuhý sníh a přidáme jej k utřené hmotě zároveň s prosátou hrubou moukou a oříšky. Pudding nalijeme do vymazané, prosátou strouhanou houskou vysypané formy a vaříme v páře 1 hodinu.

Pudding podáváme se zavařeninovou omáčkou. (Viz str. 390.)

RÝŽOVÝ PUDDING

7 dkg rýže, 5 dkg mandlí, 1/2 l mléka, 5 dkg másla, 3 žloutky, 7 dkg cukru, ze 3 bílků sníh.



125. Upravená mísa vánočního pečiva z levného těsta.

126. Na vaření a tvarování puddingů používáme speciálních forem.





127. Puddingovou formu musíme dobře vymazat, aby se nám pudding po uvaření dobře vyklopil. Nejlépe vymazáváme rozpuštěným tukem.

128. Puddingovou vymazanou formu vysypeme jemnou strouhanou houskou.





129. Když je pudding uvařen, sundáme pokličku, přiložíme talíř nebo misku a obrátíme. Nejde-li pudding od formy, přiložíme na formu mokrý hadřík

130. Formy na pečení nákypů jsou z ohnivzdorného skla nebo kameniny. Mají tu výhodu, že upečený nákyp v nich podáváme na stůl.





131. Mléčný pudding můžeme nalít do formy vypláchnuté studenou vodou a nechat vychladnout. Pak jej opatrně ostrým nožem objedeme ve všech rýhách a vyklopíme. Zdobíme kolem ovocem nebo polijeme ovocnou šťávou nebo omáčkou

132. I z jednoduchého těsta upečená kolečka můžeme pěkně vyzdobit prochladlým puddingem. Na obrázku křehká kolečka, zdobená vanilkovým puddingem s ostružinami.



Rýži přebereme, opereme a dáme zároveň s ustrouhanými mandlemi do mléka vařit. Když rýže změkne a zhoustne, přidáme máslo. Do vychladlé kaše zamícháme cukr a jeden žloutek po druhém. Nakonec přimícháme z bílků tuhý sníh. Pudding dáme do vymazané, prosátou strouhanou houskou vysypané formy a vaříme v páře ³/₄ hodiny. Když pudding vyklopíme, dáme do prázdného středu zavařené nebo čerstvé meruňky a vše polijeme meruňkovou šťávou.

CHLEBOVÝ PUDDING

9 dkg ustrouhaného chleba, 5 lžic rumu, 5 dkg másla, 4 žloutky, 3 dkg loje, 2 dkg citronátu, 2 dkg kandované pomerančové kůry, 5 dkg rozinek, na špičku nože skořice, špetka tlučeného hřebíčku, ze 4 bílků tuhý sníh.

Rozstrouhaný chléb polijeme rumem. V míse utřeme máslo do pěny a přidáme jeden žloutek po druhém. Potom přimícháme na kostečky nakrájený ledvinový lůj, na jemné nudličky nakrájený citronát a kandovanou kůru, přebrané a vyprané rozinky, rumem navlhčený chléb a nakonec z bílků tuhý sníh. Těsto vlijeme do vymazané, jemnou strouhanou houskou vysypané formy a vaříme v páře zvolna 1 hodinu.

Nákyp podáváme s třešňovou nebo višňovou omáčkou. (Viz str. 390.)

CHLEBOVÝ PUDDING

4 lžíce chleba, 4 žloutky, 6 dkg cukru, 5 dkg másla, citronová kůra, na špičku nože skořice, ze 4 bílků sníh.

Tvrdý chléb ustrouháme a prosijeme. Máslo utřeme do pěny a za stálého tření přimícháme jeden žloutek po druhém. Potom přidáme polovinu chleba, koření a po částech z bílků tuhý sníh, který zasypáváme zbylým chlebem. Pudding dáme do dobře vymazané, ustrouhaným chlebem vysypané formy a vaříme v páře 1 hodinu.

Pudding podáváme s višňovou omáčkou nebo vinnou pěnou (viz str. 392).

ŽEMLOVÝ PUDDING TŘEŠŇOVÝ

3 žemle (12 dkg), ¹/₈ l mléka, 8 dkg másla, 8 dkg ustrouhaných mandlí nebo oříšků, 10 dkg cukru, špetka soli, z celého citronu usekaná citronová kůra, špetka skořice, 4 žloutky, ze 4 bílků sníh, ¹/₂ kg třešní.

Dva dny staré žemle ostrouháme a nakrájíme na kostky, polijeme je mlékem a necháme chvíli stát. Mandle dáme na několik minut do vařící vody, potom s nich vodu slijeme, oloupáme je a ustrouháme. K rozmočeným žemlím přidáme máslo, citronovou kůru, ustrouhané mandle, cukr a na mírném ohni vše chvíli dusíme. Za občasného míchání necháme hmotu vychladnout, potom přimícháme žloutky jeden po druhém, přidáme ¹/₄ kg vypeckovaných třešní a z bílků tuhý sníh. Pudding dáme do dobře vymazané,

strouhanou houskou vysypané formy a vaříme jej v páře 1 hodinu. Potom jej vyklopíme na mísu, ozdobíme zbylými třešněmi a podáváme s višňovou omáčkou nebo vinnou pěnou.

TVAROHOVÝ PUDDING

7 dkg másla, 4 žloutky, 7 dkg cukru, 7 dkg krupice, 12 dkg tvarohu, 5 dkg rozinek, citronová kůra ze 1/4 citronu, ze 4 bílků tuhý sníh.

Máslo utřeme s cukrem do pěny, přidáme jeden žloutek po druhém a ještě chvíli třeme. Potom přidáme jemně ustrouhaný tvaroh, přebrané, oprané rozinky, strouhanou citronovou kůru a z bílků tuhý sníh zároveň s jemnou krupicí. Puddingovou formu dobře vymažeme máslem, vysypeme jemně prosátou strouhanou houskou, naplníme do dvou třetin puddingem, uzavřeme a vaříme v páře 1 hodinu. Pudding podáváme politý máslem nebo s kompotem.

MANDLOVÝ PUDDING

8 dkg másla, 4 žloutky, 8 dkg cukru, 8 dkg loupaných, strouhaných mandlí, 2 lžíce pomerančové šťávy nebo rumu, ze 4 bílků sníh.

Máslo utřeme s cukrem do pěny, přidáme žloutky jeden po druhém, po trochách pomerančovou kůru nebo rum a z bílků tuhý sníh zároveň s ustrouhanými mandlemi.

Pudding dáme do vymazané a hrubou moukou vysypané formy a vaříme v páře 1 hodinu.

Podáváme jej s ovocnou omáčkou.

OŘECHOVÝ PUDDING SE STROUHANOU HOUSKOU

8 dkg másla, 4 žloutky, 8 dkg cukru, 4 dkg strouhané, prosáté housky, 7 dkg jemně usekaných ořechů, 1 tabulka ustrouhané čokolády, ze 4 bílků tuhý sníh.

Máslo utřeme s cukrem do pěny, přidáme žloutky jeden po druhém, drobně usekané ořechy, ustrouhanou čokoládu a z bílků tuhý sníh zároveň se strouhanou houskou. Formu vymažeme tukem, vysypeme hrubou moukou, naplníme do dvou třetin puddingem a vaříme v páře 1 hodinu.

Pudding podáváme s vinnou pěnou nebo s čokoládovou omáčkou (str. 385—392).

ČOKOLÁDOVÝ PUDDING

15 dkg cukru, 4 žloutky, 10 dkg čokolády, 4 dkg hrubé mouky, 14 dkg oříšků, ze 4 bílků sníh, 1/4 l šlehačky, 3 dkg cukru, ze 2 bílků sníh (do šlehačky).

Cukr utřeme se žloutky do pěny. Přidáme ustrouhanou čokoládu a sníh z bílků zároveň s moukou, promíchanou s ustrouhanými oříšky. Puddingovou formu vymažeme tukem, vysypeme jemnou strouhanou houskou a

do dvou třetin naplníme puddingem. Pudding vaříme v páře 3/4 hodiny. Podáváme jej se šlehanou smetanou nastavenou bílky (viz str. 346). Dobře vychlazenou smetanu ušleháme, z bílků ušleháme tuhý sníh, zašleháme do něho cukr a sníh opatrně vmícháme do šlehané smetany.

SNĚHOVÝ PUDDING

4 bílky, 7 dkg oříšků, 3 dkg hrubé mouky, vanilka nebo citronová kůra.

Z bílků ušleháme tuhý sníh, po lžicích do něho zašleháme pískový cukr a lehce vmícháme ustrouhané oříšky s vanilkou. Puddingovou formu vymažeme tukem, vysypeme hrubou moukou, naplníme do dvou třetin puddingem a vaříme v páře 35—40 minut. Uvařený pudding opatrně vyklopíme a podáváme s malinovou šťávou.

JABLEČNÝ PUDDING

15 dkg cukru, 4 žloutky, 15 dkg sladkých drobečků, 3 dkg rozinek, 2 jablka.

Z bílků ušleháme tuhý sníh, zašleháme do něho po částech cukr a zamícháme žloutek jeden po druhém a piškotové drobečky. Oloupaná jablka nakrájíme na kostky, přimícháme je zároveň s rozinkami k puddingu a pudding dáme do vymazané, strouhanou houskou vysypané formy. Vaříme jej v páře 3/4 hodiny.

Pudding podáváme s citronovou omáčkou. (Viz str. 391.)

KÁVOVÝ PUDDING

4 dkg kávy, 3/8 l mléka, 10 dkg másla, 10 dkg hrubé mouky, 10 dkg cukru, 4 žloutky, ze 4 bílků sníh.

Kávu jemně umeleme, spaříme vařícím mlékem a přikrytou necháme vychladnout. Na rendlíku rozpustíme máslo, přisypeme mouku, kterou necháme zpěnit. Po troškách přilijeme procezenou kávu a uvaříme hladkou, hustou kaši. Potom přidáme cukr a zamícháme žloutky jeden po druhém. Z bílků ušleháme tuhý sníh, který přimícháme ke kaši. Pudding naplníme do vymazané, jemnou prosátou strouhankou vysypané formy a vaříme jednu hodinu. Podáváme politý kávovým krémem (viz str. 393).

KARAMELOVÝ PUDDING

10 dkg cukru, 3 lžíce vody, 3/8 l mléka, 10 dkg másla, 10 dkg hrubé mouky, 4 žloutky, ze 4 bílků sníh.

Cukr polijeme studenou vodou a svaříme na karamel (viz str. 395). Jakmile cukr zhnědne, stáhneme jej s ohně, rozvaříme mlékem a necháme stát. Dále postupujeme stejně jako u puddingu kávového.

Podáváme jej s karamelovým krémem (viz str. 392).

KAŠTANOVÝ PUDDING

16 dkg jedlých kaštanů, 3/8 l mléka, vanilka, 7 dkg cukru, 6 dkg másla, 4 žloutky, ze 4 bílků sníh.

Kaštany oloupáme, dáme na chvíli do vařící vody a sloupneme s nich vnitřní tenkou slupku, nalijeme na ně mléko a vaříme je, až změknou. Potom je prolisujeme, přidáme k nim vanilku, cukr, máslo a necháme je na mírném ohni podusit, až zhoustnou. Do vychladlých zamícháme žloutky a z bílků tuhý sníh. Pudding dáme do vymazané, strouhanou houskou vysypané formy vařit 1 hodinu.

Pudding podáváme s vanilkovým krémem. (Viz str. 392.)

KRÁLOVNIN PUDDING

Piškotový závin na vyložení formy: 5 dkg cukru, 2 žloutky, 5 dkg hrubé mouky, ze 2 bílků sníh, zavařenina na potření závinu, 1/16 l mléka na pokropení závinu.

Nádivka: 6 dkg másla, 6 dkg cukru, 6 dkg oříšků, 6 dkg sladkých drobečků, na špičku nože skořice, špetka tlučeného hřebíčku, 1 lžíce kakaa, 4 žloutky, ze 4 bílků sníh.

Piškotový závin:

Z bílků ušleháme tuhý sníh, po částech do něho zašleháme cukr a zamícháme žloutky jeden po druhém zároveň s moukou. Polovinu plechu vyložíme polopergamenovým papírem, namaštěným tukem a vysypaným hrubou moukou. Piškotové těsto na něj rozetřeme, zahradíme přeloženým papírem a v dobře vyhřáté troubě upečeme do světlerůžova. Horký překlopíme na vál, papír s těsta stáhneme, piškot potřeme zavařeninou a rychle svineme. Vychladlý závin nakrájíme na rovné řezy, kterými vyložíme stěny vymazané puddingové formy. Pokropíme je mlékem, formu naplníme nádivkou, uzavřeme a pudding vaříme v páře 1 hodinu.

Nádivka: máslo utřeme s cukrem do pěny. Přidáme jeden žloutek po druhém, koření, prosáté kakao, ustrouhané oříšky a nakonec tuhý sníh zároveň se sladkými drobečky.

Pudding podáváme s ovocnou omáčkou (viz str. 390—391).

STUDENÉ PUDDINGY

RÝŽOVÝ PUDDING

20 dkg rýže, 3/4 l mléka, vanilka, 10 dkg cukru, 2 dkg másla, ze 2 bílků sníh nebo 1/8 l ušlehané smetany.

Rýži přebereme, vypereme v horké vodě, scedíme a na rendlíku zalijeme studeným mlékem. Vaříme 25—30 minut. Do horké kaše zamícháme máslo a do částečně prochladlé žloutky a z bílků tuhý sníh. Směs dáme do vypláchnuté formy a necháme v chladu ztuhnout. Dáváme-li do kaše šlehanou smetanu, necháme kaši vychladnout, ale ne ztuhnout, aby se smetana nerozpustila, ale aby se snadno rozmíchala. Jakmile pudding ztuhne, vyklopíme jej a ozdobíme ovocem a šlehanou smetanou.

KRUPICOVÉ FLAMERI

1/2 l mléka, 9 dkg krupice, 10 dkg cukru, zrnko soli, vanilka, ze 2 bílků sníh.

Do mléka dáme špetku soli, cukr, vanilku a mléko přivedeme do varu. Za stálého kvedlání přisypeme krupici, kterou vaříme 10 minut. Do horké zamícháme z bílků tuhý sníh. Puddingovou nebo věncovou formu vypláchneme studenou vodou, naplníme ji kaší a necháme v chladnu ztuhnout. Ztuhlé flameri vyklopíme a polijeme ovocnou šťávou nebo omáčkou nebo karamelovým krémem. Prázdný střed můžeme naplnit čerstvým nebo kompotovým ovocem.

ČOKOLÁDOVÉ NEBO KAKAOVÉ FLAMERI

1/2 l mléka, 9 dkg krupice, 10 dkg cukru, zrnko soli, 6 dkg čokolády nebo 2 dkg kakaa, vanilka, ze 2 bílků sníh.

Upravujeme stejně jako krupicové flameri, jen do mléka k vaření kaše přidáme ustrouhanou čokoládu nebo kakao.

OŘÍŠKOVÝ PUDDING ZE ŠKROBOVÉ MOUČKY

10 dkg ustrouhaných oříšků, 1/2 l mléka, 1 žloutek, 4 dkg škrobové moučky nebo 1 vanilkový puddingový prášek, 10 dkg cukru, vanilka.

Škrobovou moučku rozmícháme v troše studeného mléka. Zbylé mléko osladíme, přidáme vanilku a přivedeme je do varu. Odstavíme je a přilijeme v mléce rozmíchanou škrobovou moučku. Směs znovu přistavíme na oheň a necháme přejít var. Do prochladlého puddingu zamícháme žloutek, oříšky a z bílků tuhý sníh. Pudding nalijeme do skleniček, ozdobíme celými oříšky a necháme v chladnu ztuhnout.

HŘIBY

1/2 l mléka, 6 dkg škrobové moučky nebo 1 1/2 puddingového prášku, 6 dkg cukru, 1 žloutek, 4 broskve nebo větší meruňky.

Čokoládová poleva z polovičního množství. (Viz str. 391.)

Meruňková omáčka: viz str. 391.

Upravíme pudding stejně jako předešlý a nalijeme jej do štíhlých, studenou vodou vypláchnutých skleniček a necháme jej úplně ztuhnout. Potom pudding vyklopíme do skleněných misek a položíme na každý půlku broskve nebo meruňky, kterou jsme polili čokoládovou polevou. Do misky kolem puddingu nalijeme meruňkovou omáčku. (Viz obr. 133.)

B. Šmoková:

SLADKÉ TEPLÉ KRÉMY A OMÁČKY

Tekutými krémy a omáčkami poléváme především puddingy, nákypy a různé moučníky.

Základní součásti omáček:

Voda nebo *víno* (na omáčky pro děti dáváme místo přírodního vína jablečnou šťávu).

Cukr, množství cukru se řídí moučníkem, který budeme podávat. Na sladký moučník dáváme méně sladké omáčky a naopak.

Mouka pšeničná nebo škrobová. Na 1/2 l tekutiny dáváme 1 rovnou lžíci škrobové moučky.

Příchuti, ovoce čerstvé nebo kompotové, povidla, zavařenina meruňková, višňová nebo rybízová, kakao, čokoláda, karamel.

Zahušťování omáček:

a) škrobovou moučku rozmícháme v troše tekutiny a přidáme ji k vařící omáčce;

b) nebo všechny přísady smícháme dohromady a šleháme ve vodní lázni do zhoustnutí.

ZÁKLADNÍ SOUČÁSTI TEPLÝCH KRÉMŮ

Mléko nebo smetana.

Žloutky.

Cukr.

Škrobová moučka, množství se řídí počtem vajec. Ubíráme-li vejce, přidáváme bramborovou moučku; 2 žloutky nahrazujeme 1 kávovou lžičkou škrobové moučky.

Příchuti, káva, kakao, čokoláda, vanilka, karamel, oříšky, ořechy, kaštany, víno, punč, rum, maraskino, čerstvé nebo kompotové ovoce, ovocné šťávy.

Zahušťování: Přísady společně dobře rozkvedláme. Nádobu postavíme do rendlíku s vodou a za stálého šlehání zahříváme až k bodu varu. Krém se však nesmí vařit, aby se nesrazil.

Podáváme-li krémy nebo omáčky studené, mícháme je do vychladnutí, aby se na nich neutvořil škraloup.

ZAVAŘENINOVÁ OMÁČKA

1/4 kg zavařeniny, 1/4 l vody nebo 1/8 l vody a 1/8 l bílého vína, 2 lžíce cukru, 1 kávová lžička škrobové moučky.

Zavařeninu zalijeme vodou nebo vodou smíchanou s vínem a rozvaříme ji s cukrem. Škrobovou moučku rozmícháme v troše studené vody, přilijeme ji k omáčce a necháme přejít var.

Tímto způsobem připravujeme zavařeninovou omáčku *meruňkovou, višňovou, rybízovou, malinovou, třešňovou.*

POVIDLOVÁ OMÁČKA I.

1/4 kg povidel, 10 dkg cukru, 1/4 l vody, kousek skořice, 1 kávová lžička škrobové moučky, 1 lžička rumu.

Na povidla nalijeme vodu, přidáme cukr, skořici a povidla rozvaříme. Škrobovou moučku rozmícháme s trochou studené vody, přilijeme k omáčce a necháme přejít var. Do hotové omáčky můžeme přidat rum.

POVIDLOVÁ OMÁČKA II.

1 dkg másla, 1 dkg hladké mouky, 1/4 kg povidel, 3 dkg cukru, 1/4 l vody, citronová kůra, špetka soli, skořice.

Mouku zpěníme na másle, přidáme povidla a po částech je rozvaříme vodou. Přidáme cukr, sůl, skořici, citronovou kůru a vaříme tak dlouho, až jsou povidla rozvařená.

ŠVESTKOVÁ OMÁČKA — KLEVERA

1/4 kg čerstvých švestek, 2 lžíce povidel, 3 dkg cukru, citronová kůra, asi 3/8 l vody, 1 kávová lžička škrobové moučky.

Do hrnečku dáme vypeckované švestky, povidla, citronovou kůru, zalijeme je vodou a vaříme 20 minut. V troše vody rozmícháme škrobovou moučku, zavaříme ji do omáčky a necháme přejít var. Hotovou omáčku podle chuti osladíme.

BORŮVKOVÁ OMÁČKA (ŽAHOUR)

1/2 kg borůvek, 5 dkg cukru, 1 lžíce másla, 1 kávová lžička bramborové moučky, 1/4 l vody nebo mléka.

Borůvky zalijeme polovinou tekutiny, přidáme máslo, cukr a povaříme je. Ve zbylé tekutině rozmícháme moučku a zahustíme jí borůvky.

Tato omáčka se podává hlavně na lívance, neplněné kynuté knedlíky nebo vdolky (viz obr. č. 136).

CITRONOVÁ NEBO PCMERANČOVÁ OMÁČKA

1 lžíce mouky, 4 dkg másla, 1/8 l bílého vína, ze 1/4 citronu kůra, z 1 citronu šťáva, 3—5 dkg cukru, 1 žloutek.

Mouku zpěníme na másle, rozvaříme ji s vínem, přidáme citronovou kůru a necháme společně povařit. Potom omáčku přecedíme, přidáme ustrouhanou citronovou kůru a šťávu a v trošce zchladlé omáčky rozkvedlaný žloutek.

MERUŇKOVÁ OMÁČKA

1/4 kg meruněk, 15 dkg cukru, skořice nebo citronová kůra, 1/4 l vody nebo 1/8 l vody a 1/8 l bílého vína, 1 kávová lžička škrobové moučky.

Meruňky vypeckujeme a zalijeme vodou. Přidáme koření, meruňky rozvaříme a prolisujeme. Škrobovou moučku rozmícháme trochou studené vody a zahustíme jí omáčku. Přidáváme-li víno, dáváme je až nakonec a omáčku již jen prohřejeme.

Podobně připravujeme i omáčku *třešňovou* a *višňovou.*

● MALINOVÁ OMÁČKA

1/4 kg malin, 15 dkg cukru, 1/4 l vody, 1 kávová lžička škrobové moučky.

Upravujeme ji stejně jako omáčku meruňkovou. Maliny však pouze rozmačkáme, nelisujeme je.

● JAHODOVÁ OMÁČKA

1/2 l čerstvých jahod, 1/4 l vody, 10—12 dkg cukru, vanilka.

Upravujeme ji stejně jako meruňkovou, jahody však jen rozmačkáme, nelisujeme je.

● VINNÁ PĚNA

I. jemná: 1/4 l bílého přírodního vína, 4 žloutky, 7 dkg cukru, vanilka.

II. úsporná: 1/4 l bílého vína, 2 žloutky, 1 lžička škrobové moučky, 7 dkg cukru, vanilka.

Všechny přísady společně dobře rozkvedláme. Kotlík nebo hrneček postavíme do vodní lázně a za stálého šlehání zahříváme, až pěna zhoustne a zvedá se. Do varu přijít nesmí, srazila by se a klesla by. Ihned podáváme.

● POMERANČOVÁ PĚNA

7 dkg cukru, 2 pomeranče, 1/4 l bílého vína, 4 žloutky.

Postup práce je stejný jako u vinné pěny. Smícháme víno, cukr, pomerančovou šťávu, kousek kůry vcelku a žloutky a vše šleháme ve vodní lázni, až pěna zhoustne a zvedá se.

KARAMELOVÝ KRÉM

7 dkg cukru, 1/2 koflíku vody, vanilka, 2 žloutky, 1 kávová lžička škrobové moučky, 1/4 l mléka nebo smetany.

Cukr svaříme na karamel (viz str. 396). Karamel zaléváme postupně půl koflíkem studené vody a mícháme na ohni tak dlouho, až se rozpustí. K vychladlému karamelu přilijeme mléko, přidáme škrobovou moučku, žloutky a vanilku a šleháme v páře, až krém zhoustne. Vařit se nesmí.

KAKAOVÝ KRÉM

1/4 l mléka, 1 polévková lžíce kakaa, 4 dkg cukru, 2 žloutky, 1 kávová lžička škrobové moučky.

V troše vlahého mléka rozmícháme kakao. Do mléka dáme škrobovou

moučku, rozmíchané kakao, cukr, žloutky a zahříváme ve vodní lázni tak dlouho, až krém zhoustne.

VANILKOVÝ KRÉM

● I. jemný: 1/4 l mléka nebo smetany, vanilka, 4 žloutky, 5 dkg cukru.

II. úsporný: 1/4 l mléka, vanilka, 2 žloutky, 1 lžička škrobové moučky, 5 dkg cukru.

Větší část mléka smícháme s cukrem a vanilkou a přivedeme do varu. Potom je odstavíme. Zbylé mléko rozkvedláme se žloutky, po případě se škrobovou moučkou a zašleháme je k svařenému mléku. Krém dáme do vodní lázně, zahříváme a za stálého šlehání necháme zhoustnout.

● RUMOVÝ, PUNČOVÝ NEBO MARASKINOVÝ KRÉM

1/4 l mléka nebo smetany, 3 žloutky, 5 dkg cukru, 1/16 l likéru, 1 kávová lžička škrobové moučky.

Do hotového vanilkového krému přimícháme likér.

● KÁVOVÝ KRÉM

1/8 l mléka nebo smetany, 1/8 l silné černé kávy, 2 žloutky, 5 dkg cukru, 1 kávová lžička škrobové moučky.

Krém upravujeme stejně jako krém vanilkový.

KAŠTANOVÝ KRÉM

1/4 kg kaštanů, 1/4 l mléka na vaření, 1/8 l mléka na rozmíchání, 3 dkg cukru, vanilka, ze 3 bílků sníh.

Kaštany oloupáme a uvaříme ve 1/4 l mléka do měkka. Potom je prolisujeme, přilijeme k nim zbylé mléko, přidáme vanilku a mícháme na plotně do zhoustnutí. Krém přiměřeně osladíme a zjemníme sněhem z bílků.

B. Šmoková:

STUDENÉ KRÉMY

Nejjemnější a nejlehčeji stravitelné moučníky jsou pěny a krémy.

Základní součásti:
Tekutina, mléko, smetana.
Cukr, jemný písek.
Zahuštění, žloutky, škrobová moučka, puddingový prášek, želatina.
Na zkypření šlehaná smetana, sníh z bílků.

Správná hustota krémů záleží především na správném ušlehání sněhu (viz str. 327) nebo smetany (viz str. 396).

POUŽÍVÁNÍ ŽELATINY DO KRÉMŮ

Do některých krémů přidáváme pro zpevnění želatinu. V létě je jí třeba dávat více nežli v zimě. Také do krémů, do kterých dáváme kyselé příchuti, jako citronovou šťávu nebo šťávu ovocnou, přidáváme více želatiny, protože vlivem kyselých příprav klesá tuhost želatinového krému. Kyselé přísady působí také srážení smetanových krémů a řidnutí krémů, zahuštěných škrobovými moučkami.

Aby se želatina rychle a stejnoměrně rozpustila, rozstříháme ji na menší kousky, zalijeme ji vlahou vodou a necháme několik minut stát, aby nabobtnala. Potom želatinu z vody vyjmeme, vymačkáme a vložíme do horké vody. Za stálého míchání ji necháme na mírném teple rozpustit. Vařit se želatina nesmí, nabyla by nepříjemné, klihovité příchuti. Také příliš dlouhým zahříváním se ztrácí rosolovací schopnost želatiny. Rozpuštěnou, horkou želatinu ještě před přidáním sněhu nebo šlehané smetany ihned vetřeme do utřené hmoty nebo do uvařeného krému. Při zamíchávání je třeba lít želatinu přes cedníček a rychle míchat, aby tuhnoucí želatina nezkouskovatěla. Krém, do kterého budeme přidávat šlehanou smetanu, musí být vychladlý, aby smetana nezřídla. Nesmíme jej však dávat k ledu nebo do studené vody. Krém by na stěnách ztuhl a nedal by se se smetanou dobře promísit. K rozpuštění želatiny do krémů dáváme na 3 dkg želatiny 2 polévkové lžíce vody. Nádoba, ve které želatinu rozpouštíme, nesmí být velká, aby se voda příliš rychle nevypařila a želatina se nepřipálila. Krémy, do kterých dáváme želatinu, jsou tuhé a dáváme je chladit k ledu.

Krémy chladíme tak, že do dřezu nebo do větší mísy dáme vrstvu roztlučeného ledu, prosypeme jej solí (může to být i sůl červená), a nádobu s krémem obklopíme zespodu i se stran ledem (obr. 134). S ledem musíme zacházet opatrně, aby slaný rozpuštěný led nevnikl do krému. Proto dáváme krémy do nádob s pevným dnem. Používáme-li formy rozkládací, zalepíme hrany, kde se dno a stěny formy stýkají, tukem.

Aby se krémy nechaly z formy dobře vyklopit, vymažeme formu buď jemným olejem, nebo ji vypláchneme studenou vodou. Krém musí být dokonale ztuhlý. Při vyklápění uvolníme na okraji krém špičkou nože od formy a formou zatřeseme, po případě mezi krém a stěny formy fouknutím vženeme vzduch. Krém se tak uvolní a dá se snadno vyklopit. Dáváme-li krém do formy vypláchnuté vodou, ponoříme formu s krémem před vyklápěním na vteřinu do horké vody.

VAŘENÍ CUKRU

Vaření cukru vyžaduje značnou pozornost, neboť zvláště při III., IV. a V. stupni houstnutí cukru rychle pokračuje.

Cukr dáme do rendlíčku nebo hrnečku, nalijeme naň vodu a necháme jej rozpustit. Na 1/4 kg cukru dáváme asi 1/4 l vody. Rozpuštěný cukr přistavíme na oheň a zahříváme. Důležité je, abychom cukr, který se při vaření usazuje na stěnách nádoby, často stírali peroutkou nebo štětcem. Jinak zhnědne a zkazí uvařený cukr. Peroutku nebo štětec při omývání namáčíme ve vodě, aby se cukr na stěnách snadněji rozpouštěl.

Stupně hustoty cukru:

I. stupeň — *slabá nit.* Hustotu zjistíme mezi prsty. Když kapky chladnoucího cukru tvoří mezi prsty nitku, která se však po chvíli přetrhne, je cukr správně uvařen.

II. stupeň — *silná nit.* Při zkoušení mezi prsty se utvoří silnější nit, která se i při větším oddálení prstů nepřetrhne.

III. stupeň — *na bublinu.* Na zkoušení používáme drátěného očka (viz kresbu). Očko si uděláme z kousku měkkého drátu. Má být tak velké jako třešňová pecka. Jakmile cukr začíná houstnout, trvá to asi 15 minut, ponoříme do něho očko, které ihned vytáhneme, a do blanky, která se na něm utvoří, foukneme. Odlétne-li od očka bublina, je cukr dosti svařen.



Zkoušení cukru svařeného na řetěz. Dole obrázek očka, kterým zkoušíme cukr (v poloviční velikosti).

IV. stupeň — *na řetěz.* Tento stupeň následuje hned za stupněm předcházejícím. Když foukneme do očka a odlétne řada bublinek, je hustota správná.

V. stupeň — *na lom.* Zkoušíme tak, že do svařeného cukru ponoříme špejli nebo vařečku, rychle ji vytáhneme a namočíme do studené vody.

Ztvrdne-li cukr na vařečce natolik, že se při doteku nelepí a křehce se od vařečky odlamuje, je hotov.

VI. stupeň — *na karamel*. Cukr se po pátém stupni za okamžik zbarví do světlehněda a příjemně voní. Musíme jej ihned stáhnout s ohně, jinak by se rychle připálil.

ŠLEHÁNÍ SMETANY

K šlehání používáme zvlášť husté smetany. Smetana nemá být starší než 24—36 hodin. Smetana určená ke šlehání musí být dobře vychlazená a smí být nejvýš 10° C teplá. V teplejších dnech je dobře, když i během šlehání chladíme smetanu tak, že kotlík nebo nádobu se smetanou postavíme do studené vody. Nejlépe se šlehá smetana dlouhou metlou; při šlehání spirálovou metlou držíme metlu ponořenou a smetanu spíše třeme.

Když smetana houstne a došlehává se, je třeba šlehat opatrně, aby se nepřešlehala a nesrazila se. Hotovou podle chuti osladíme moučkovým cukrem. Můžeme jí dodat chuti vanilkou, strouhanou čokoládou, likérem a podobně.

● PUDDINGOVÝ KRÉM VANILKOVÝ

I. S puddingovým práškem:

1/2 l mléka, 7 dkg cukru, 1 vanilkový puddingový prášek, 1 bílek;

II. se škrobovou moučkou:

1/2 l mléka, 7 dkg cukru, 4 dkg škrobové moučky, 1 bílek.

Ve čtvrtině udaného množství mléka rozmícháme pudding nebo škrobovou moučku. Ostatní mléko osladíme a zahříváme. Ještě než přijde mléko do varu, stáhneme je na mírnější plamen, přilijeme mléko s rozmíchaným puddingem a znovu zahříváme až do varu. Pudding nenecháme dlouho vařit, pouze necháme přejít var. Do horkého puddingu zamícháme tuhý sníh. Pudding dáme do kalíšků nebo misek a necháme v chladnu ztuhnout. Potom jej vyklopíme, polijeme ovocnou šťávou nebo syrupem nebo též některou sladkou omáčkou nebo krémem (čokoládovým, karamelovým atd.).

● PUDDINGOVÝ KRÉM KAKAOVÝ

Děláme stejně jako předchozí krém, jen do mléka k vaření puddingu rozmícháme kakao.

● PUDDINGOVÝ KRÉM KÁVOVÝ

Děláme stejně jako předchozí krém, polovinu mléka však nahradíme silnou černou kávou.

● JAHODOVÝ KRÉM

1 dkg škrobové moučky, 5 dkg cukru, 2 žloutky, 1/4 l mléka, 2 lžíce koňaku, 1/2 l šlehané smetany, 1/2 kg jahod.

Do mléka dáme žloutky, cukr, škrobovou moučku a dobře vše rozkvedláme. Nádobu dáme na oheň nebo do vodní lázně a za stálého kvedlání necháme přejít var. Krém dáme vychladnout, potom přimícháme koňak a ušlehanou smetanu. Na dno mísy dáme část jahod, nalijeme na ně polovinu krému, poklademe druhou částí jahod a polijeme zbylým krémem. Krém necháme v chladnu ztuhnout. Potom jej ozdobíme jahodami a ušlehanou smetanou.

OVOCNÝ KRÉM

1 dkg škrobové moučky, 5 dkg cukru, 2 žloutky, 1/4 l mléka, 2 lžíce koňaku, 1/4 l šlehané smetany, 10 dkg usekaných pražených oříšků, 1 pomeranč, 10 dkg čerstvých nebo kandovaných třešní, 1/8 kg hroznů vína.

Krém upravujeme jako krém jahodový. Místo jahod přímo do krému zamícháme na plátky nakrájené ovoce a celé bobulky vína.

KRÉM TVAROHOVÝ

1/4 l mléka, 1 lžíce bramborové moučky nebo 1/2 vanilkového puddingového prášku, 2 sýry gervais, 5 dkg cukru, 1 žloutek.

V mléce rozkvedláme bramborovou moučku nebo pudding, cukr a za stálého kvedlání zahříváme tak dlouho, až přejde několikrát var. Krémový sýr utřeme se žloutkem a dáme jej do uvařeného vychladlého krému. Krém dáme dobře vychladit. Zdobíme jej čerstvým nebo kompotovým ovocem.

KARAMELOVÝ KRÉM

12 kostek cukru, 1/2 l mléka, 1 kávová lžička bramborové moučky, ze dvou bílků sníh, 3 dkg pískového cukru.

Kostkový cukr zvlhčíme vodou, aby se rozpustil, a svaříme jej na karamel (viz str. 396). Jakmile je cukr dosti, stáhneme jej s plotny a rychle na něj nalijeme asi 1/16 l horké vody. Nad cukr se příliš nenahýbejme, aby nám pára, která prudce vyrazí, neopařila obličej. Cukr znovu přistavíme na oheň a povaříme. V mléce rozkvedláme bramborovou moučku a za stálého kvedlání necháme přejít var. Do hotového puddingového krému přilijeme povařený karamel. Z bílků ušleháme tuhý sníh, postupně do něho zašleháme cukr, pak sníh lehce zamícháme do horkého krému. Krémem naplníme vinné skleničky a dáme jej vychladit. Vychladlý ozdobíme sušenkami.

OŘÍŠKOVÝ KRÉM

1/2 l smetany na šlehání, 14 dkg oříšků, 12 dkg práškového cukru, 3 dkg kakaa, vanilka.

Oříšky opražíme na suché pánvi a promnutím v utěrce je zbavíme slupky. Jemně je umeleme, smícháme s prosátým práškovým cukrem a smetanou. Přidáme vanilku a metlou šleháme tak dlouho, až vznikne hustá pěna. Krém dáme do pohárků, zdobíme oříšky a ihned podáváme.

FAZOLOVÝ KRÉM

$^1/_4$ kg fazolí, 12 dkg moučkového cukru, 1 žloutek, $^1/_{16}$ l mléka, $^1/_4$ l šlehané smetany.

Fazole uvaříme ve vodě do měkka. Potom je prolisujeme, přidáme cukr, po případě žloutek, a je-li krém příliš hustý, přidáme mléko. Nakonec přimícháme ušlehanou smetanu.

KAŠTANOVÝ KRÉM

1 kg kaštanů, $^1/_2$ l mléka, 10 dkg cukru, $^1/_4$ l šlehané smetany, vanilka.

Kaštany oloupáme a uvaříme v mléce do měkka. Prolisujeme, přidáme cukr, a je-li krém příliš hustý, rozředíme mlékem. Nakonec přimícháme ušlehanou smetanu.

JABLEČNÝ KRÉM

$^1/_2$ kg jablek, 10 dkg cukru, $^1/_4$ l šlehané smetany, 20 piškotů.

Jablka upečeme v troubě na pánvi. Měkká prolisujeme a necháme vychladnout. Ušleháme smetanu (viz str. 345) a přidáme ji k prolisovaným jablkům. Dno mísy vyložíme piškoty, navrstvíme na ně krém, na povrchu pak zdobíme šlehanou smetanou a piškoty.

KAKAOVÝ SNĚHOVÝ KRÉM

2 lžíce kakaa, 1 lžíce vlahého mléka, 2 žloutky, 5 dkg cukru, ze 2 bílků sníh.

Prosáté kakao rozmícháme vlahým mlékem na hustou kaši. Přidáme žloutky a třeme do pěny. Do malého kastrolku dáme cukr, polijeme jej lžící vody a svaříme na řetěz (viz str. 395). Z bílků ušleháme tuhý sníh, do kterého za stálého šlehání lijeme cukr tenkým proudem. Sníh šleháme do zchladnutí a přidáme jej po částech k utřeným žloutkům. Krém navrstvíme do pohárků a ozdobíme sušenkami.

ČOKOLÁDOVÝ SNĚHOVÝ KRÉM

4 tabulky čokolády, 2 lžíce mléka, 3 žloutky, ze 4 bílků sníh nebo $^1/_4$ l šlehané smetany.

Čokoládu rozlámeme do misky, polijeme ji mlékem a dáme do mírně vyhřáté trouby změknout. K měkké čokoládě přidáváme žloutky jeden po druhém a každý s čokoládou dobře rozmícháme. Nakonec přidáme z bílků tuhý sníh nebo ušlehanou smetanu.

ČOKOLÁDOVÝ KRÉM VIŠŇOVÝ

Připravujeme stejně jako předcházející. Před přidáním sněhu nebo smetany přimícháme koflík vypeckovaných višní a 4 dkg usekané kandované pomerančové kůry.

CITRONOVÝ KRÉM

3 žloutky, 10 dkg cukru, z 1 citronu šťáva, ze $^1/_4$ citronu kůra, ze 3 bílků sníh, 20 piškotů.

Žloutky utřeme s cukrem, přidáme jemně nastrouhanou citronovou kůru, přikapeme šťávu a ke krému přimícháme tuhý sníh. Aby se sníh do řídkého krému dobře zamíchal, přidáme ke žloutkům nejprve lžíci sněhu, který dobře rozmícháme, potom teprve přidáme sníh ostatní.

MALINOVÝ NEBO JAHODOVÝ KRÉM

2 lžíce malinové nebo jahodové zavařeniny, 2 bílky, 10 dkg cukru.

Malinovou nebo jahodovou zavařeninu rozšleháme s částí bílků do pěny. Ze zbylých bílků ušleháme tuhý sníh, přidáme jej k zavařenině a společně šleháme tak dlouho, až je krém úplně tuhý. Tento krém podáváme s piškoty, sušenkami nebo jiným drobným pečivem, nebo jej rozetřeme na piškotovou placku.

ZMRZLÉ KRÉMY — BOMBY

JAHODOVÝ KRÉM

$^1/_2$ kg lesních jahod, 14 dkg cukru, 2 dkg želatiny, $^1/_2$ l šlehané smetany.

Jahody prolisujeme žíněným sítem, přidáme práškový cukr a rychle zamícháme rozpuštěnou, přecezenou želatinu (viz str. 394). Smetanu ušleháme a zamícháme do prochladlého krému. Krém naplníme do vypláchnuté formy a necháme u ledu ztuhnout. Ztuhlý krém vyklopíme na skleněnou mísu a zdobíme jahodami a jahodovými lístky.

MERUŇKOVÝ KRÉM

10 velkých meruněk, 3 lžíce bílého vína, 6 lžic cukru, 1 bílek, 7 dkg mandlí, 2 dkg želatiny, 2 lžíce bílého vína, $^1/_2$ l šlehané smetany.

Cukr polijeme vínem a přivedeme do varu. Přidáme vypeckované meruňky a rozvaříme je. Potom je prolisujeme a necháme vychladnout. K vychladlým přidáme bílek a rum a metlou vše šleháme do husté pěny. Přimícháme spařené umleté mandle, ve víně rozvařenou želatinu a nakonec ušlehanou smetanu. Krém lehce promícháme a dáme do vypláchnuté formy k ledu ztuhnout. Vyklopený ozdobíme meruňkami.

OVOCNÝ KRÉM TUTTI-FRUTTI

$^1/_4$ l mléka, 3 žloutky, 10 dkg cukru, vanilka, 3 dkg želatiny, $^1/_4$ kg kompotového ovoce, $^1/_4$ l šlehané smetany.

V mléce rozkvedláme žloutky, přidáme cukr, vanilku a šleháme ve vodní lázni tak dlouho, až zhoustne (vařit se nesmí). Do horkého krému přidáme rozpuštěnou želatinu, krém necháme vychladnout, ne však ztuhnout. Zamícháme do něho ušlehanou smetanu a krém dáme do vypláchnuté formy k ledu ztuhnout. Tuhý vyklopíme a na míse zdobíme šlehanou smetanou.

VANILKOVÝ KRÉM

$^{1}/_{3}$ l mléka, 3 žloutky, 18 dkg cukru, 1 kávová lžička bramborové moučky, $2^{1}/_{2}$ dkg želatiny, 3 lžíce rumu, $^{1}/_{4}$ l šlehané smetany, 20 piškotů, 10 dkg meruňkové zavařeniny.

V mléce rozmícháme žloutky, cukr a bramborovou moučku. Nádobu postavíme do vodní lázně a šleháme tak dlouho, až vznikne hustý krém. Do horkého přidáme rozpuštěnou želatinu a do vychladlého rum a ušlehanou smetanu. Formu vypláchneme studenou vodou, dáme do ní trochu krému, který poklademe piškoty, slepenými k sobě meruňkovou zavařeninou, a piškoty znovu polijeme krémem. Krém necháme vždy poněkud ztuhnout, aby na něm zůstaly piškoty ležet. Vrchní vrstva musí být krém. Formu dáme k ledu ztuhnout. Vyklopený krém zdobíme piškoty a šlehanou smetanou.

MANDLOVÝ KRÉM

20 dkg mandlí, $^{1}/_{8}$ l mléka, 2 dkg želatiny, 10 dkg cukru, $^{3}/_{8}$ l smetany.

Spařené, oloupané, jemně umleté mandle polijeme mlékem a povaříme na hustou kaši. Potom přidáme rozpuštěnou želatinu (viz str. 394), a když mandle vychladnou, přidáme k nim cukr. Nakonec zamícháme ušlehanou smetanu. Polovinu krému nalijeme do vypláchnuté formy a dáme ztuhnout. Druhou polovinu krému obarvíme kakaem, vlijeme ji na ztuhlý krém a formu dáme znovu k ledu. Ztuhlý krém vyklopíme a podáváme s piškoty nebo s vanilkovým sucharem.

POMERANČOVÝ ROSOL

21 dkg cukru, $^{1}/_{10}$ l bílého vína, ze 2 pomerančů šťáva, z 1 citronu šťáva, 4 žloutky, $2^{1}/_{2}$ dkg želatiny, 1 lžíce rumu, z 5 bílků sníh, pomerančová kůra.

Cukr polijeme vínem, přidáme jemně ustrouhanou pomerančovou kůru, citronovou a pomerančovou šťávu a žloutky. Vše dobře promícháme a na mírném ohni šleháme tak dlouho, až krém zhoustne. Do horkého rychle zamícháme nebo zašleháme rozpuštěnou želatinu, rozvařenou v rumu, a do vychladlého krému zamícháme tuhý sníh. Krém dáme do vypláchnuté formy ztuhnout.

RUMOVÝ KRÉM

$^{1}/_{4}$ l mléka, 4 žloutky, $^{1}/_{10}$ l rumu, $2^{1}/_{2}$ dkg želatiny, 4 bílky, 30 piškotů.

Do mléka dáme žloutky a cukr, a na ohni šleháme tak dlouho, až zhoustnou. Potom přidáme rozpuštěnou želatinu a do vychladlého zamícháme hodně tuhý sníh. Dno i stěny formy vyložíme piškoty, a to tak, že na dno formy piškoty seřízneme do špičky, aby jeden na druhý těsně přiléhal. Kolem formy postavíme rovně seříznuté piškoty kulatou stranou nahoru. Formu vyplníme krémem a dáme ztuhnout. Ztuhlý krém vyklopíme na mísu a ozdobíme ovocem a zbylými hlavičkami piškotů.



133. Necháme-li vanilkový pudding vychladnout v malých skleničkách, vyklopíme a navrch položíme půlku meruňky, máme ozdobné hříbky, které děti mají rády. (Viz předpis na str. 389.)

134. Chceme-li krém rychle vychladit, dáme do mísy trochu posoleného ledu a formu do něho postavíme.





135. Podáváme-li pěnový krém, upravíme jej lžící na misce a obložíme čerstvými nebo kompotovými višněmi.

136. V letním jídelníčku se dobře uplatňují sladké ovocné omáčky na různé jednoduché moučníky (na obr. žahour, předpis na str. 391)





137. Děláme-li si doma zmrzlinu na strojku, rozdrtíme led paličkou na menší kousky a posypeme je kuchyňskou solí.

138. Úprava stolu na snídani nebo svačinu pro jednotlivé osoby. Teplý nápoj v thermoskovém džbánu, aby i později přicházející jej měl teplý. Pečivo úhledně nakrájené, máslo v kryté kameninové nádobě, aby neovětralo.





139. *Stůl prostřený k čaji pro hosta. Konvice s čajem a sítko. Talířky na zákusky jsou umístěny pod šálkem. Když zasedne ke stolu, každý si talířek vezme k ruce. Kromě cukru jsou na stole jednoduché zákusky slané a sladké. V misce se skleněným příklopem jsou sušenky. Květina v drobné vázičce.*

140. *Stůl prostřený k obědu: před polévkou jsou na stole všechny potřebné příbory položené tak, jak je budeme potřebovat.*



B. Šmoková:

ZMRZLINY

Zmrzliny rozdělujeme na: zmrzliny krémové a zmrzliny ovocné.

Hlavní součástí *krémových zmrzlin* jsou: mléko nebo smetana, cukr a žloutky. Šetříme-li žloutky, přidáváme škrobovou moučku. Příchuti: vanilka, oříšky, mandle, káva, kakao, čokoláda.

Zmrzliny ovocné upravujeme z ovocných šťav, jemných zavařenin nebo rozmělněného čerstvého ovoce, cukru a želatiny. Ke všem ovocným zmrzlinám můžeme před mražením přimíchat 1/4 l ušlehané smetany.

ZMRAZOVÁNÍ ZMRZLINY

Ve zmrzlinovém strojku: Do nádoby ve strojku dáme vychladlý krém, nasadíme lopatky, nádobku dobře uzavřeme, aby dovnitř nemohl vniknout slaný led, upevníme kliku a do kbelíku kolem nádoby vrstvíme led, který prosypáváme solí. Led roztlučeme na drobnější kousky, část nasypeme do kbelíku, hustě posypeme solí, zasypeme ledem a tak pokračujeme, až je mezera mezi kbelíkem a nádobkou plná. Led dobře upěchujeme a okraje nádoby otřeme, aby se zmrzlina při otvírání nádoby neznečistila solí. Točíme asi 5 minut, potom víko sundáme, ztuhlou zmrzlinu na stěnách škrabkou seškrabeme, nádobu znovu uzavřeme a otáčíme tak dlouho, až je zmrzlina úplně tuhá (viz obr. 137).

Zmrazování v kotlíku: Do dřezu dáme vrstvu prosoleného ledu, postavíme na něj kotlík s krémem, kolem upěchujeme prosolený led. Led nesmí sahat až k okraji kotlíku, aby při zmrazování nenapadal dovnitř. Kotlíkem rychle otáčíme a ztuhlou zmrzlinu na okrajích kotlíku škrabkou seškrabujeme, aby se s ostatní dobře promíchala. Stejně jako v kotlíku, můžeme zmrazovat i v bandasce se širším otvorem. Bandaska má tu výhodu, že se nechá uzavřít.

Hotovou zmrzlinu dáme do skleniček nebo do skleněných misek a ozdobíme ji šlehanou smetanou.

KRÉMOVÁ ZMRZLINA

● *Základní předpis:*

I. Levnější:

1 l mléka, 4 žloutky, 20 dkg cukru, vanilka, 2 dkg škrobové moučky.

II. Jemná:

1 l mléka nebo smetany, 6 žloutků, 20 dkg cukru, vanilka.

Mléko, žloutky, vanilku, cukr dáme do kotlíku, důkladně vše rozšleháme, kotlík postavíme na plotnu nad kastrol s vodou. Za stálého šlehání zahříváme, až krém zhoustne. Namočíme-li v krému vařečku, nesmí s ní krém stékat rychle, ale zvolna, jako hustá omáčka. Vařit se krém nesmí, srazil by

se. Hustý krém odstavíme, přecedíme a šleháme do vychladnutí. Do studeného krému zamícháme příchuti a krém dáme zmrazit.

OŘÍŠKOVÁ ZMRZLINA

Do základní vychladlé vanilkové zmrzliny přimícháme 2—4 dkg ustrouhaných oříšků. Oříšky na suché pánvi opražíme, až s nich opadává slupka a pěkně voní. Potom je v utěrce vymneme, abychom odstranili slupky, a ustrouháme.

KÁVOVÁ ZMRZLINA

Do základní vanilkové zmrzliny přilijeme silnou černou kávu, uvařenou ze 3 dkg kávy a 1/4 l vody. Procezený krém zmrazíme.

ČOKOLÁDOVÁ NEBO KAKAOVÁ ZMRZLINA

1 l mléka, 6 žloutků, 20 dkg cukru, vanilka, 10 dkg čokolády nebo 3 až 5 dkg kakaa.

Upravíme krém jako na vanilkovou zmrzlinu a do vychladlého přidáme 10 dkg rozměklé čokolády. Čokoládu rozlámeme na kousky, dáme na talířek nebo na malou misku a v troubě necháme změknout. Měkkou rozmícháme se lžicí krému a teprve potom ji přimícháme k ostatnímu krému.

OVOCNÁ ZMRZLINA

Základní předpis:

1/2 l ovocné šťávy nebo prolisovaného ovoce, asi o 3 lžíce méně než 1/2 l vody, 25 dkg cukru, 1 dkg želatiny.

Cukr zalijeme vodou a vaříme 5 minut. Do horkého cukru přidáme rozpuštěnou želatinu (příprava želatiny: viz str. 394), směs necháme vychladnout a přimícháme ovocnou šťávu nebo ovocnou dřeň. Zmrzlinu můžeme připravovat i bez želatiny, ale není tak hustá a snadněji roztává.

Při ovocných zmrzlinách záleží především na hustotě směsi vody, cukru a ovoce. Chceme-li mít jistotu, že směs má správnou hustotu, změříme ji hustoměrem. Hustota má být 18—20°. Při vyšší hustotě přidáváme vodu, při nižší ovoce.

Tak můžeme upravovat zmrzlinu z jahod, rybízu, malin, višní, meruněk (ty musíme trochu ovařit, abychom je mohli prolisovat) a ze všech ovocných šťáv.

CITRONOVÁ ZMRZLINA

Z 1 citronu kůra, ze 3 citronů šťáva, 3/4 l vody, 28 dkg cukru.

Postup práce stejný jako u ovocné zmrzliny.

ZMRZLINA TUTTI-FRUTTI

Do hotové citronové zmrzliny přimícháme 1/4 kg různého kompotového ovoce, pokrájeného na kostky.



V. Koseová:

NÁPOJE

TEPLÉ NÁPOJE

KÁVA

Káva je nejen příjemným nápojem, ale i povzbuzujícím prostředkem, zahánějícím malátnost, únavu nebo ospalost.

Látky, které dávají kávě tyto žádoucí vlastnosti, vyluhují se z pražených, rozemletých kávových zrnek za pomoci tepla, ale vonné látky, které povzbuzují chuť, naopak delším působením tepla vyprchají. Proto vaříme kávu pozorně, abychom nejen využili všech žádoucích látek, ale abychom též zachovali prchavé silice.

Kávu můžeme připravovat mnoha různými způsoby, ale při všech je třeba dbát několika základních požadavků:

Upraženou kávu uchováváme v neprůhledných nádobách, co nejtěsněji uzavřených, aby nevyvětrala a nenačichla vůní jiných potravin. Kávu meleme co nejjemněji, aby se snadno ve vodě vyluhovala a až teprve před přípravou, aby nevyčichla.

K zavaření kávy používáme nádob porcelánových, dobře smaltovaných, skleněných nebo z nerezavějící oceli. Používáme vždy nádobí určeného jen k přípravě kávy, které nemyjeme ve dřezu s ostatním nádobím, ale vřelou vodou pouze vyplachujeme. I malá stopa omastku, která přilne k nádobí ve dřezu při omývání hadříkem, kterým myjeme ostatní nádobí, je často příčinou špatné chuti a kazí čistou vůni kávy. Uvařenou kávu naléváme do konvice, kterou jsme vypláchli vařící vodou. Kávu nikdy dlouho nevaříme; buď ji zalejeme vařící vodou, nebo necháme jednou až dvakrát přejít var. K přípravě kávy bereme vždy vodu čerstvě nalitou, rychle ji zahřejeme a naléváme na kávu právě v okamžiku, kdy se začala vařit. Voda, která dlouho stála v nádobě nebo na kamnech, nebo se přestala již vařit, kazí chuť i vůni kávy. Dbáme, aby vůně nevyprchala během přípravy, proto nádoby pečlivě kryjeme poklicí nebo víčkem.

BÍLÁ KÁVA

I.: Na 1 šálek 3—6 g kávy, cukr, cikorka.

Do kávové konvice nebo smaltovaného hrnku dáme vařit vodu se špetkou

soli nebo kostkou cukru. Na ½ litru vody dáme 1 lžičku cikorky. Když se voda vaří, vsypeme do ní rozemletou kávu, necháme ustát a slejeme do vyhřáté konvice, v které kávu podáváme.

II.: Uvaříme vodu s přísadami, jak uvedeno v prvém předpisu. Umlerou kávu dáme do vyhřáté konvice, ve které ji podáváme a nalejeme na ni vařící vodu. Asi za 5 minut se káva usadí a můžeme ji nalévat do šálku bez přecezení.

III. Filtrovaná káva: Umletou kávu dáme do nádoby na filtrování a zaléváme pomalu vařící vodou. Na prvý ráz nalijeme jen málo vody a postupně přiléváme další, až se nalitá voda vsákne.

Tento způsob je sice pomalý, ale odvar je jemný a kávová ssedlina nepřejde do nápoje.

ČERNÁ KÁVA

Na šálek 1—2 lžičky jemně umleté kávy.

Do kávové smaltované konvice dáme vařit vodu se zrnkem soli nebo ½ lžičkou cukru na šálek vody. Když se voda vaří, vsypeme do ní kávu, necháme přejít jednou až dvakrát var, necháme ustát a vlejeme do vyhřáté konvice nebo přímo do šálků.

TURECKÁ KÁVA

1 dkg nejjemněji umleté kávy, ½ kostky cukru, 1/16 l vody.

I.: Vodu s cukrem dáme vařit do nádobky na tureckou kávu, která má široké dno a úzké hrdlo. Vody dáme až po hrdlo, navrch nasypeme lžičkou jemně umletou kávu. Jak káva stoupá, odsuneme, necháme opadnout pěnu a znovu necháme vzkypět.

II.: Vodu s cukrem vaříme v obyčejné nádobě. Rozemletou kávu dáme do šálků a zalejeme právě se vařící vodou.

OBILNÁ KÁVA

Na 1 šálek 10 g mletého žita nebo kávoviny, po případě ½ lžičky nahořklé cikorky.

Umleté žito, po případě i cikorku dáme do studené vody a necháme přejít var. Scedíme do vyhřáté konvice.

ŽITNÁ KÁVA SE ZRNKOVOU

Připravíme žitnou kávu, jak uvedeno v předchozím předpisu. Do vařící se kávy přidáme na 1 šálek 2 g mleté zrnkové kávy.

ČAJ

Nádobí, ve kterém připravujeme čaj, nevymýváme v dřezu, ale jen horkou vodou důkladně vyplachujeme. I když čajové nádobí myjeme ve dřezu před ostatním nádobím. dává to často čaji nepříjemnou pachuť. Proto také

vnitřek čajové konvice nevytíráme, necháme ji jen odkapat a vysušit. Pro přípravu čaje dáme přednost porcelánovým nebo skleněným konvicím, nebo konvicím z dobré kameniny před kovovými. Těch používáme jen na svaření vody, ale čaj spařujeme v porcelánových nebo skleněných konvicích.

Na čaj naléváme čerstvě se vařící vodu, která právě dosáhla bodu varu. Teplá voda, která se již přestala vařit, nevyluhuje dobře čaj, který pak je bez barvy a bez chuti.

I. SILNÝ ČAJ

Na 2—3 šálky čaje dáme do suché, vyhřáté konvice 1 lžičku čaje, zalejeme čerstvě se vařící vodou, necháme 3—5 minut v teple stát (nejlépe pod chráničem) a pak sléváme do šálků. Byla-li voda právě v bodu varu, ne dlouho se vařící a konvice dostatečně vyhřátá, není třeba čaj cedit, lístky samy padnou ke dnu. Kovové cedítko, není-li z nerezu nebo čistého stříbra, kazí chuť čaje.

II. ÚSPORNÁ PŘÍPRAVA ČAJE NA VÍCE ŠÁLKŮ

Do menší čajové konvice, předem velmi dobře vyhřáté, dáme potřebné množství čaje (1 lžičku na 3 šálky a 1 navíc „na konvičku") a zalejeme asi osminou potřebného množství vařící vody. Dáme do tepla, nejlépe pod chránič, a necháme táhnout asi 5 minut.

Ostatní vodu, kterou budeme potřebovat, dáme vařit do druhé, větší konvice. Při podávání nalejeme do šálku napřed trochu esence a pak zředíme podle chuti horkou vodou. Esenci nikdy nepřihříváme, jen dbáme, aby voda na dolití čaje byla stále horká. Když chceme čaj v konévce na esenci spařit ještě jednou, musíme nalít čerstvou vařící vodu.

K čaji podáváme na stůl cukr, nesvařené studené mléko nebo smetanu, nebo citron na kolečka nakrájený i s kůrou, rum nebo ovocné šťávy, zavařené ovoce (ruský způsob) nebo med.

KAKAO

Na ¼ l mléka 2 lžičky kakaového prášku, 2 lžičky cukru.

Kakaový prášek a cukr smícháme se lžicí mléka na jemnou kašičku a vlejeme do horkého mléka. Za stálého kvedlání necháme přejít var, odstavíme a nalejeme do konvice nebo přímo do šálků.

ČOKOLÁDA

Na ½ l mléka 2 tabulky čokolády (4—6 dkg).

I.: Čokoládu dáme v teple změknout a zakvedláme do teplého mléka a za stálého kvedlání nebo šlehání necháme přejít var.

II.: Čokoládu rozlámeme na kousky, dáme do hrnku a zalejeme teplým mlékem. Necháme v teple rozpustit, pak přilijeme za stálého šlehání ostatní

vařící mléko, necháme chvíli povařit. Když čokoláda začne pěnit, zašleháme na $^1/_2$ litru čokolády 1 žloutek, nebo před podáváním ozdobíme každý šálek lžičkou šlehané smetany.

ŠÍPKOVÝ ČAJ

Na 1 litr vody bereme hrst nedrcených šípků.

Teprve před vařením je rozdrtíme dřevěným válečkem. Rozdrcené šípky vhodíme do vařící vody a v zakryté nádobě povaříme 10 minut. Scedíme přes sítko nebo plátěnko. Sladíme podle chuti a ochutíme citronovou šťávou.

BYLINKOVÉ ČAJE

HEŘMÁNEK

Heřmánek dáváme do studené vody a nevaříme, ztrácí chuť a vůni. Heřmánek stáhneme s tepla v okamžiku, kdy voda přichází do varu.

LIPOVÝ ČAJ

Sušené lipové květy dáváme do studené vody a necháme chvíli povařit. Můžeme vyvářet dvakrát, a to tak, že upotřebené květy zalejeme znovu šálkem studené vody a přivedeme do varu. Takto ohřátý čaj má krásnou barvu i chuť.

ČAJ Z JABLKOVÝCH SLUPEK

Čerstvé nebo sušené jablkové slupky dáme do vařící vody asi na dvě minuty vařit. Chuť tohoto čaje výborně doplníme, přidáme-li k jablkovým slupkám trochu jahodového listí a oslaďíme medem.

GROG

I.: Do sklenice dáme lžíci cukru, kolečko citronu i s kůrou a zalejeme vařící vodou. Přidáme podle chuti rumu.

II.: $^1/_4$ l vody, $^1/_{16}$ l rumu, 15 dkg cukru, kolečko citronu s kůrou, malou lžičku másla.

Vodu a cukr dáme svařit, přidáme rum a citron, necháme přejít var, stáhneme s tepla, přidáme máslo a naléváme do sklenic.

GROG Z VÍNA

Červené víno povaříme s cukrem a celou skořicí v kameninovém nebo dobře smaltovaném hrnci na prudkém ohni. Jakmile přejde první var, sundáme s ohně a přidáme několik koleček neloupaného citronu.

STUDENÉ NÁPOJE

Studené nápoje nejsou jen luxusním doplňkem jídelního lístku, nejsou jen ústupkem, který děláme požadavkům chuti, ale mají být promyšlenou částí jídelníčku zvláště v létě.

Správně volené studené nápoje povzbudí v létě chuť, doplní a zpestří jídelníček nebo nahradí některé jídlo.

Rozlišujeme dvě skupiny studených nápojů:

Studené nápoje, které podáváme mezi jídlem nebo po jídle, a silně chlazené nápoje, které podáváme samostatně, na příklad k svačině anebo jako doplněk k suchým moučníkům při obědě nebo večeři.

OVOCNÁ LIMONÁDA ZE SYRUPU

Do sklenice nalejeme na dno ovocný syrup a dolejeme vodou nebo sodovkou. Je-li ovocný syrup příliš sladký nebo nevýrazné chuti, přidáme kolečko neloupaného citronu.

CITRONOVÁ LIMONÁDA

3 kostky cukru, šťáva z jednoho citronu, $^1/_3$ l vody.

Do sklenice dáme rozpustit cukr do trochu vody. Přidáme citronovou šťávu a zalejeme vodou nebo sodovkou.

STUDENÝ ČAJ

Na jeden litr čaje otřeme 8—10 kostek cukru na citronové nebo pomerančové kůře a dáme do kameninového nebo skleněného džbánku. Zalejeme právě spařeným a přecezeným silným čajem a necháme zchladit. Dbáme, abychom čaj, který chceme zchladit, rychle scedili, aby nebyl trpký. Proto přidáme trochu více čaje než při přípravě teplého čaje, ale nenecháme jej tak dlouho stát (viz předpis str. 405). Po vychlazení, před samým podáváním, přidáme podle chuti šťávu ze dvou citronů a jednoho pomeranče nebo jen citronovou šťávu, jindy kombinujeme malinovou a citronovou šťávu, nebo do každé sklenice dáme kolečko citronu.

NÁPOJ Z POMERANČOVÉ NEBO CITRONOVÉ KŮRY

I.: Velmi tence okrájenou kůru z citronů nebo pomerančů dáme do tmavé láhve a zalijeme čistým lihem tak, aby kůra byla pokryta, a necháme v chladnu 6 neděl. Můžeme však kdykoliv přidat další kůru, ale přidáme vždy ještě trochu lihu.

Když chceme nápoj podávat, rozpustíme v 1 litru horké vody $^1/_2$ kg cukru, 15 g kyseliny citronové a 2 skleničky výtažku z kůry. Necháme přejít var a dáme dobře vychladit. Před podáváním zředíme podle chuti studenou vodou.

II.: Místo citronové kůry připravíme v lihu stejným způsobem výtažek z květů kosmatice, bezinek nebo akátu.

BOWLE

BEZ ALKOHOLU

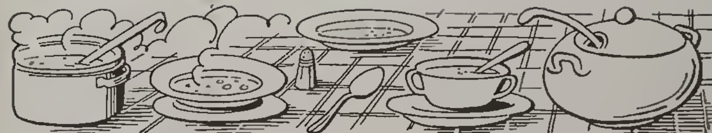
Na hluboké skleněné míse nakrájíme na kousky čerstvé, dobře zralé šťavnaté ovoce (broskve, meruňky, jahody, maliny, pomeranče), přidáme ovoce zavařené (třešně) nebo lehce podušené (jablka). Zalejeme podle chuti cukrem rozpuštěným ve vodě, šťávou z citronu a silným, čerstvě připraveným čajem. Zamícháme skleněnou lžicí a dáme do chladna. Před podáváním přidáme čistý led. Nemáme-li led, přidáme sodovku, ale v tom případě musíme mít čaj, kterým jsme ovoce zalili, zvláště silný.

S VÍNEM

I.: Ovoce zalejeme před samým podáváním dvěma díly ledově vychlazeného bílého vína, jedním dílem sodovky a sklenkou maraskina nebo ginu. Při podávání dáme do každé sklenky kousek ledu.

II.: Ovoce zalejeme před podáváním nezředěným, ledovým šampaňským vínem.

III.: Jahody nebo broskve nebo pomeranče — vždy jen jeden druh — rozkrájíme ve skleněné míse, posypeme moučkovým cukrem, pokapeme koňakem. Přilejeme bílé víno a poklademe ledem. Postavíme na tři hodiny do chladu, nemícháme, jen občas zatřepeme. Před podáváním přilejeme dobře vychlazenou sodovku.



V. Koseová:

STOLNIČENÍ

Jestliže v předcházejících kapitolách jsme hleděli při vaření především k tomu, aby se hodnota potravin neničila, při konečné úpravě dbáme, aby vzhled a podávání pokrmů vzbuzovaly chuť. Jíme-li s chutí, využijeme pro své tělo nejlépe všech potřebných látek, ze kterých je složena naše strava. V příjemném prostředí si také lépe a dokonaleji odpočineme. Proto je třeba, abychom úpravě stolu věnovali právě takovou péči, jakou věnujeme úpravě pokrmů, a podávali dobře a hodnotně upravená jídla na dobře upraveném stole.

Dobře upravený stůl je stůl účelně, prostě a čistě prostřený, kde je vše přehledně a podle potřeby uspořádáno tak, abychom mohli jíst v klidu, bez zbytečného odbíhání. Nesmíme si představovat, že dokonalé stolničení znamená výstavu skla, porcelánu a stříbra. Naopak — na stole má být jen to, co je k jídlu naprosto nutné, jednak abychom šetřili práci a jednak abychom nepřeplňovali stůl. Každé, i nejjednodušší jídlo, rychlá snídaně nebo večeře, mohou a mají být úpravně podávány.

Je řada předpisů a konvenčních zvyklostí, které máme na mysli, mluvíme-li o stolničení. Ve většině kuchařských knih obvyklá poslední kapitola zaráží a často odradí ženu, která musí hospodařit prací a časem. Když se však osvobodíme ode všech zbytečných a obvyklých předpisů, dostaneme se k základu dobré úpravy stolu. Poznáme, že správná úprava jídelního stolu záleží ve splnění několika odůvodněných požadavků, které nám dává správná životospráva. Když si uvědomíme „proč" každého předpisu, je snadné zapamatovat si pravidla správného stolničení.

ZÁKLADNÍ PRAVIDLA

Jídla mají přijít na stůl chutná, vzhledná, dobře stravitelná a správně teplá. Proto dáváme pokrmy do vyhřátých mis, pokud možno přikrytých (viz obrázek), a naopak vodu do ochlazeného džbánku a naléváme ji do sklenic a pod. až před jídlem.

Při jídle máme mít klid — nemáme odbíhat. Nemá být zbytečný hluk, spěch, rozruch. Proto má být vše potřebné na stole předem připraveno, proto dáváme na stůl ubrusy nebo pokrývečky, aby se tlumil hluk, proto

dbáme, abychom jedli tiše, bez zbytečných pohybů, abychom nerušili sousedy u stolu.

Prostření stolu má být úhledné, aby úprava vzbuzovala chuť, a to nejen na začátku, když sedáme ke stolu, ale dbáme, aby i během jídla bylo na stole stále vše dobře uspořádáno (na příklad košíček s chlebem dáváme opět na správné místo, džbánek s vodou nenecháváme na rohu, kde překáží a je s dosahu stolovníků). Abychom udrželi při jídle úpravnost stolu, je třeba dát potřebné předměty na místo, kde jsou všemi stolovníky dosažitelné. Můžeme říci, že se spíše pozná, jak pochopili, hospodyně i stolovníci, zásady dobrého stolničení při pohledu na úpravu stolu po jídle, než podle toho, jak je upraven před jídlem. Proto se stolu po každém jídle odstraníme vše, co nepotřebujeme k dalšímu pokrmu — jako slánky před moučníkem, prázdné misy, špinavé talíře a příbory, nepotřebné příbory a pod.

Malé pokrývky jsou úsporné, snadno se perou, můžeme je jednotlivě vyměnit a pro jednu skvrnu nemusíme prát celý ubrus. Pro každodenní jídlo prostíráme barevné ubrusy nebo pokrývky, bílé ubrusy dáváme na stůl při slavnostnějších příležitostech.

Desku stolu musíme také chránit před přímým dotekem horkých mis. Pod horké mísy klademe proto podložky, které dobře isolují (proutěné, dřevěné, lýkové a pod.). Při výběru dbáme, aby tyto podložky byly snadno čistitelné.

PROSTÍRÁNÍ

SNÍDANĚ NEBO SVAČINA

I při zcela jednoduché snídani nepodáváme kávu pouze v hrnečku bez talířku, neboť to působí uspěchaně a nepořádně. Talířek pod hrnečkem je i účelný, neboť na něj odkládáme lžičku nebo zákusek.

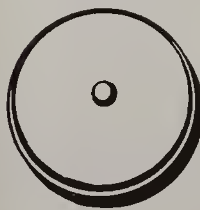
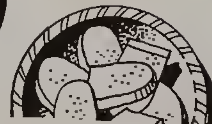
K snídani, skládající se z teplého nápoje, pečiva nebo chleba s máslem, medem nebo zavařeninou, patří.
talířek střední velikosti vlevo,
koflík na malém talířku,
u talířku vpravo malý nůž a lžička.

Uprostřed stolu — nebo při jedné straně stolu, ale na dosah rukou stolovníků — dáme konvici s nápojem (pokud jsme nápoj nenalili do šálků), košíček s pečivem, misku s pomazánkou, cukřenku a slánku (viz obrázek čís. 138).

SVAČINA

Při svačině prostírame obvykle jako pro snídani. Pokud není svačina každodenním obvyklým jídlem, ale jídlem, které podáváme, přijde-li host, nebo v neděli, kdy se sejde rodina v klidu doma, dáváme na stůl několik jednoduše upravených misek s pečivem nebo cukrovím. K mísám se suchým

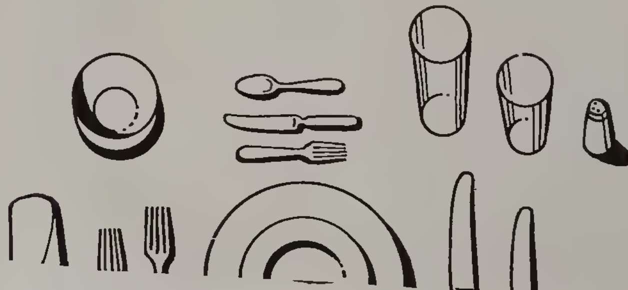
pečivem dáváme jen talířek, k měkkému pečivu vidličku (viz obrázek). K mísám s pečivem klademe k měkkému moučníku lopatku, k tvrdšímu moučníkové kleště.
se nejí společně u stolu.


Stůl prostrený k snídani

OBĚD

Talíře dáváme asi 2 cm od okraje stolu, vpravo u talíře položíme příbory seřazené směrem k talíři tak, že příbor, který budeme potřebovat nejdříve,
řem je položen příbor na moučník a lžička na kompot. Po téže straně je ...
pravě sklenice na nápoje.
Ubrousek je po levě straně.



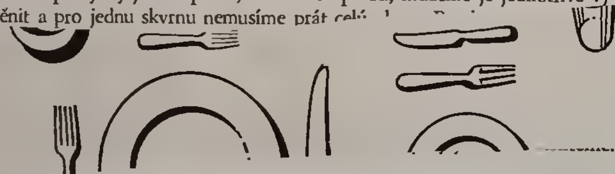
Prostření k obědu nebo večeři, je-li podávána polévka, hlavní jídlo, kompot nebo salát

je na kraji napravo. Nože klademe vždy ostřím k talíři, vidličku a lžíci špičkou nahoru. Ke špičce nože postavíme sklenici Vlevo u talíře, je-li třeba, misku nebo talířek na kompot nebo salát. Lžička ke kompotu se dává před talíř, rukovětí k pravé ruce, kam klademe i příbor pro moučník, a to tak,

jak jej bereme do ruky, tedy moučníkový nůž střenkou vpravo, vidličku rukovětí vlevo, ubrousek, jednoduše složený, vlevo od talíře. Slánky mají být v dosahu proto raději 2—3 malé slánky než jednu velkou doprostřed stolu.

na začátku, když sedáme ke stolu, ale dbáme, aby i během jídla bylo na stole stále vše dobře uspořádáno (na příklad košíček s chlebem dáváme opět na správné místo, džbánek s vodou nenecháváme na rohu, kde překáží a je s dosahu stolovníků). Abychom udrželi při jídle úpravnost stolu, je třeba dát potřebné předměty na místo, kde jsou všemi stolovníky dosažitelné. Můžeme říci, že se spíše pozná, jak pochopili, hospodyně i stolovníci, zásady dobrého stolničení při pohledu na úpravu stolu po jídle, než podle toho, jak je upraven před jídlem. Proto se stolu po každém jídle odstraníme vše, co nepotřebujeme k dalšímu pokrmu — jako slánky před moučníkem, prázdné mísy, špinavé talíře a příbory, nepotřebné příbory a pod.

Malé pokrývky jsou úsporné, snadno se perou, můžeme je jednotlivě vyměnit a pro jednu skvrnu nemusíme prát cel…



PROSTÍRÁNÍ

SNÍDANĚ NEBO SVAČINA

I při zcela jednoduché snídani nepodáváme kávu pouze v hrnečku bez talířku, neboť to působí uspěchaně a nepořádně. Talířek pod hrnečkem je i účelný, neboť na něj odkládáme lžičku nebo zákusek.

K snídani, skládající se z teplého nápoje, pečiva nebo chleba s máslem, medem nebo zavařeninou, patří:
talířek střední velikosti vlevo,
koflík na malém talířku,
u talířku vpravo malý nůž a lžička.

Uprostřed stolu — nebo při jedné straně stolu, ale na dosah rukou sto- [illegible] připravíme nádobí potřebné pro další chody a kam ihned odkládáme již nepotřebné předměty, prázdné mísy atd.

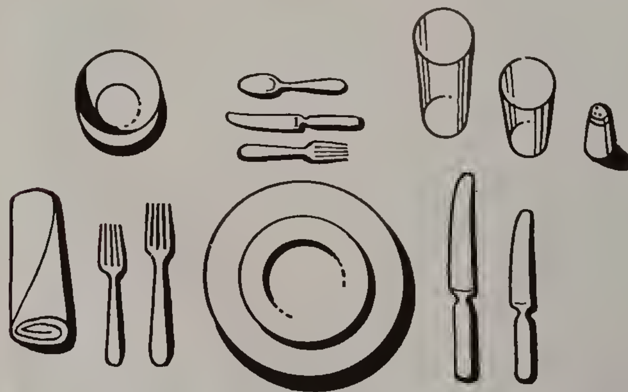
Kresby: 1. před polévkou,
2. před předkrmem,
3. před hlavním jídlem,
4. před sýrem,
5. před moučníkem.

borv a ubrousky (viz kresba). Každý si poslouží sám a odklidí po sobě upotřebené nádobí, aby i ten poslední našel stůl pěkně upravený.

Právě tak prostíráme pro tak zvanou studenou večeři pro více hostů, kdy se nejí společně u stolu.



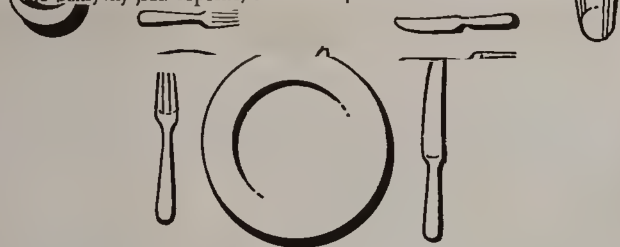
Stůl prostřený k večeři nebo k obědu s polévkou, předkrmem, hlavním jídlem a moučníkem. Na stole jsou všechny potřebné příbory a sklenice: mělký a hluboký talíř, lžíce na polévku, malý příbor na předkrm, velký příbor na hlavní jídlo — v pořadí, jak je budeme potřebovat. Před talířem je položen příbor na moučník a lžička na kompot. Po levé straně je talířek na kompot, po pravé sklenice na nápoje. Ubrousek je po levé straně.



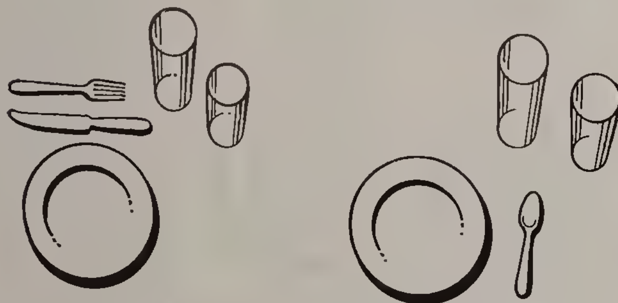
Tentýž stůl po polévce, připravený k podávání předkrmu. Je odnesen hluboký talíř a lžíce, místo něho je na mělkém talíři položen desertní talířek na předkrm.

jak jej bereme do ruky, tedy moučníkový nůž střenkou vpravo, vidličku rukovětí vlevo, ubrousek, jednoduše složený, vlevo od talíře. Slánky mají být v dosahu, proto raději 2—3 malé slánky než jednu velkou doprostřed stolu.
na začátku, když sedáme ke stolu, ale dbáme, aby i během jídla bylo na stole stále vše dobře uspořádáno (na příklad košíček s chlebem dáváme opět na správné místo, džbánek s vodou nenecháváme na rohu, kde překáží a je s dosahu stolovníků). Abychom udrželi při jídle úpravnost stolu, je třeba dát potřebné předměty na místo, kde jsou všemi stolovníky dosažitelné. Můžeme říci, že se spíše pozná, jak pochopili, hospodyně i stolovníci, zásady dobrého stolničení při pohledu na úpravu stolu po jídle, než podle toho, jak je upraven před jídlem. Proto se stolu po každém jídle odstraníme vše, co nepotřebujeme k dalšímu pokrmu — jako slánky před moučníkem, prázdné mísy, špinavé talíře a příbory, nepotřebné příbory a pod.

Malé pokrývky jsou úsporné, snadno se perou, můžeme je jednotlivě vy-



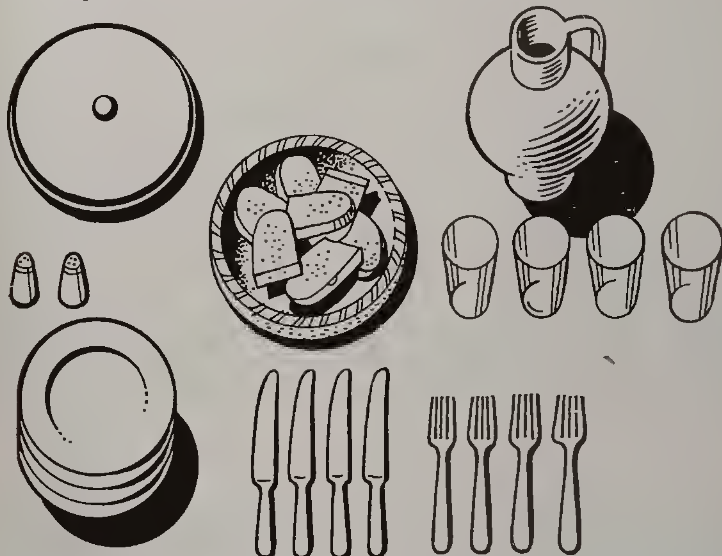
Tentýž stůl před hlavním jídlem: Se stolu je odnesen malý příbor a předkrmový talířek.



Stůl prostřený k moučníku, je-li podávána lžička nebo příbor.

borv a ubrousky (viz kresba). Každý si poslouží sám a odklidí po sobě upotřebené nádobí, aby i ten poslední našel stůl pěkně upravený.

Právě tak prostíráme pro tak zvanou studenou večeři pro více hostů, kdy se nejí společně u stolu.



Stůl v účelně bufetové úpravě: ve středu stolu mísy s pokrmem a pečivem: talíře nad sebou, vedle položené příbory. Džbán s nápojem a sklenice připraveny.

DĚTSKÝ STŮL

Mají-li se děti co nejdříve a správně naučit jíst, je nejlépe, jedí-li u stolu s dospělými, dáme jim jen menší příbory a talíře a pod ně podložku. Sedadlo dětem zvýšíme tak, aby seděly ve správné výšce. Velmi často jedí děti samy a tu jim prostřeme s právě takovou pečlivostí jako dospělým, neboť jen tak se děti naučí chovat se správně u stolu.

KVĚTINY NA STOLE

Květina na stole je vždy vkusnou ozdobou a zpříjemní každé jídlo. I ve společných jídelnách několik malých vázíček s čerstvými květinami má vliv na náladu a tím i na chuť strávníků.

Květinová výzdoba se dává obvykle doprostřed stolu, nejsou-li tam mísy, nemá však stolujícím překážet svou velikostí nebo výškou.

Na jídelní stůl patří buď nízká kytice v ploché váze, nebo několik květů v malých vázičkách (viz obr. č. 142). Jsou-li uprostřed stolu mísy s jídlem, dáváme několik váziček po celé délce stolu mezi talíře nebo ke konci stolu, není-li stůl se všech stran obsazen. Na stůl dáváme jen květiny čerstvě řezané, ne příliš silně vonící. Květináč a umělé květiny nejsou vhodné s hlediska zdravotního — plísně v hlíně a prach na nečistitelných umělých květinách jsou v rozporu se zásadami, které nás vedou k tomu, abychom zdobili stůl při jídle.

Tak jako dobrá úprava stolu není podmíněna nákladností a bohatstvím nádobí, tak i dobrá květinová výzdoba nevyžaduje drahé skleníkové květiny. Drobné květiny, malé větévky v jednoduchých, hladkých, dobře umyvatelných vázičkách, jsou dobrým a žádoucím doplňkem správně prostřeného stolu.

PODÁVÁNÍ POKRMŮ

Jídla přinášíme na stůl v mísách na podnosu. Mísy postavíme buď doprostřed stolu, jsou-li tam dosažitelné všem strávníkům, nebo je postavíme před hostitelku, nebo před nejvzácnějšího hosta. Podávají-li si stolovníci sami mísy kolem stolu, podáváme je vždy směrem odleva doprava a stavíme je k sousedu vždy tak, aby mohl nabírat s levé strany. Kdyby byla mísa po pravé straně, nabíral by velmi nepohodlně „přes ruku".

Obsluhující podává mísy se strany levé, při čemž dává mísy co nejblíže k talíři a do téže roviny, aby se pokrm snadno dal přenést na talíř. Při podávání drží mísy v levé ruce (nikoliv oběma rukama), aby se mohla snadno přisunout mísa až k talíři. Upotřebené talíře a příbory sbíráme s pravé strany. V levé ruce držíme podnos, na který klademe zvlášť příbory a zvlášť na sebe talíře. Nikdy neklademe na podnosu na sebe talíře, na kterých leží příbory.

Nápoje se nalévají se strany pravé, láhev nebo džbánek držíme pravou rukou a naléváme do sklenice přímo na stole, nebereme sklenici se stolu.

Polévku podáváme v míse s polévkovou sběračkou, bouillon se obvykle podává ve zvláštních šálcích a jí se moučníkovou lžicí (prostřední velikost mezi lžicí polévkovou a kávovou lžičkou).

Předkrmy podáváme buď na míse, nebo v ohnivzdorných porcelánových nebo skleněných mísách, ve kterých jsme předkrm připravovali, nebo v malých miskách, lasturách a podobně. V tomto případě dáváme na podnos nebo na mísu, na kterou klademe horké misky, složený ubrousek, aby při podávání misky na podnosu neklouzaly, nehřmotily a udržely se teplé. Malé horké misky bereme s podnosu podávacími kleštěmi. K velkým mísám dáváme lžíci.

Maso podáváme úhledně nakrájené na míse, po případě je jednoduše



141. Stůl prostřený k slavnostní večeři s předkrmem. Desertní talíř na mělkém talíři a malá vidlička po levé straně jsou určeny pro předkrm. Po jedné straně je připravena mísa s předkrmem a podávacím příborem, na druhé straně je pečivo. Před talířem je položen příbor na moučník a lžička na kompot.

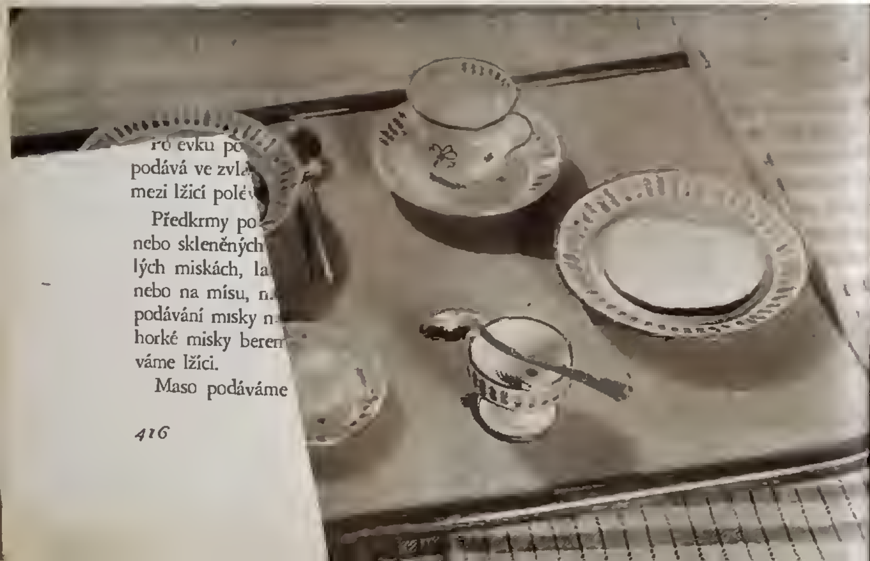
142. Tentýž stůl prostřený před hlavním jídlem.





143. Úprava stolu při jednoduché večeři: Brambory na loupačku v ubrousku, aby nevychladly, k nim zeleninový salat. Účelná nádobka s čerstvým tukem, papírové ubrousky ve stojanku

144. Dětská večeře podaná na účelném, snadno umyvatelném podnosu. Kameninové nádobí veselých barev s obrázky zpříjemní dítěti denní jídlo.



Po evku po
podává ve zvla
mezi lžicí polév

Předkrmy po
nebo skleněných
lých miskách, la
nebo na mísu, n
podávání misky n
horké misky berem
váme lžíci.

Maso podáváme



145. Anýz (zvětšeno 5 ×).

146. Badián (zvětšena 2 ×).





147. Bobkový list (zvětšeno 2×).

148. Estragon (zmenšeno o 1/3).



ozdobíme příkrmem nebo syrovými saláty a zeleninou. Opustili jsme umělé, pracné ozdoby mis. Je-li větší množství příkrmu, dáváme jej na zvláštní mísu. Pro větší počet strávníků dáme raději dvě menší mísy než jednu velkou — příliš těžkou, která se špatně podává a špatně umisťuje na stole.

Ryby, nejsou-li porcované, podáváme na míse s vidličkou a lžicí nebo lopatkou.

Sypké pokrmy podáváme lžicí, na drobno rozkrájené pokrmy v omáčce lžicí a vidličkou.

Nakrájené sýry podáváme vidličkou nebo lopatkou, k nenakrájeným sýrům dáváme na mísu nůž a lopatku. Máslo podáváme na misce nebo na plochém talířku s malým nožem.

Moučníky podáváme podle druhů: lžicí (pěny, měkké dorty), lopatkou (tvrdší, suché pečivo) a moučníkovými kleštěmi.

Kompoty podáváme v hlubších mísách se lžicí. Jsou-li v kompotu pecky, dáváme na stůl pod kompotové misky též podtalířky, na které odkládáme pecky.

Chléb dáváme na stůl buď nakrájený v košíčku, který je vyložen ubrouskem, aby chléb neokoral, nebo vcelku na prkénku s nožem.

CHOVÁNÍ PŘI STOLE

Všechny předpisy o dobrém prostírání by nám nebyly nic platné, kdybychom svým chováním při stole rušili dobrou náladu, kterou chceme u každého při jídle vzbudit. To znamená, že musíme jíst tak, abychom své okolí co nejméně rušili. Jdeme ke stolu vždy upraveni, ruce čistě umyté, nesrkáme, nemlaskáme při jídle, kousáme vždy se zavřenými ústy, lokty držíme u těla, abychom do sousedů nenaráželi, nenakláníme se zbytečně nad stůl atd.

Potřebujeme-li něco se stolu, nač nedosáhneme, požádáme souseda, aby nám slánku nebo mísu podal. Nikdy se nenakláníme přes sousedovo místo, ani mísy netaháme po ubrusu.

Bereme-li si slánku, cukřenku nebo cokoliv jiného na stole, nabídneme sousedovi, a dříve než si sami vezmeme, se zeptáme, nechce-li si sám vzít chléb nebo přisolit, přisladit

Mísy, cukřenky, slánky atd. klademe vždy opět na jejich původní místo, nenecháme si je u sebe.

S mis si bereme vždy jen úměrně — nebereme si víc, než na nás může připadnout. Na talíř si dáváme vždy jen tolik, kolik sníme. Zbytky na talíři jsou svědectvím o naší bezohlednosti k druhým.

Polévku nabíráme lžicí směrem od sebe, lžici klademe do úst špičkou a nesrkáme. Příbory držíme lehce za střenku a nikoliv až u ostří nože nebo u bodců vidličky.

Nůž se nedává nikdy do úst. Když některé jídlo se podává pouze s nožem

— jako sýr — krájíme na malé kousky, klademe na kousek chleba nebo housky, a tak podáváme do úst.

Měkká jídla, která nepotřebujeme krájet, jíme pouze vidličkou, kterou držíme v pravé ruce (a také při prostírání pro taková jídla klademe vidličku vpravo od talíře), a je-li třeba, pokrm lehce přisunujeme k vidličce kouskem chleba.

Solíme-li, nabíráme sůl malou lžičkou u slánky nebo na špičku čistého nože.

Podávací příbory klademe vždy nazpět na mísy, nikdy na ubrus.

Před každým napitím si utřeme rty ubrouskem, aby na sklenici nezůstaly nechutné mastné skvrny.

Pecky nebo malé kostičky nikdy nevyplivujeme přímo na talíř, ale lžičkou nebo vidličkou je dáme z úst na talířek. Pecky dáváme na podtalířek u kompotové misky, kosti ke kraji svého talíře.

Všechny tyto požadavky, které uznáváme jako správné pro společnost, musíme dodržovat i doma, i když jsme sami. Jinak je naše dobré chování vždy nepřirozené. Snažme se dobrou úpravou a promyšlenou přípravou odstranit s cesty drobné překážky, které jsou nepříjemné ve společenském životě jak u rodinného stolu, tak i ve společné velké jídelně. Postarejme se, aby ta chvilka, kterou společně prožíváme u stolu, nebyla chvílí nepříjemného napětí, ale družného přátelství, kdy jeden myslíme na druhého, kdy nás neruší ani nepříjemný hluk, ani nevkus a nepořádek, ale kdy spolu vytváříme příjemné ovzduší ve svém bezprostředním okolí, ať již v rodině nebo jinde.

KOLIK VÁŽÍ A MĚŘÍ?

Druh potravin	rovná lžíce	vrchovatá lžíce	rovná kavová lžička	vrchovatá kávová lžička	1/4 l hrnek
SYPKÉ (váha závisí od nakypření a vlhkosti):					
mouka hladká	8 g	25 g	3 g	8 g	130—150 g
mouka hrubá	12 g	20 g	3 g	7 g	160—180 g
krupice	10 g	22 g	3 g	7 g	170 g
kroupy		25 g			200 g
ovesné vločky	10 g	20 g			
rýže		30 g			
bramborová moučka	12 g	25 g	4 g	10 g	
cukr: písek	12,5 g	25 g	4 g	10 g	
cukr: moučka	12,5 g	25 g	3 g	8 g	
sůl	20 g	1/2 g na špičku nože			
mák	17 g				145 g
TEKUTÉ:					
sádlo přeškvařené	12 g				
máslo	12 g				
tuk umělý, rozpuštěný	14 g				
mléko					
voda	17 g				250 g
PEVNÉ:					
tuk — umělý	20 g			ořech (tuku) 10g	
sádlo přeškvařené	14 g				
máslo čerstvé	14 g				
máslo přeškvařené	20 g				
marmeláda	24 g				

Velikost — váha:

kostky cukru:	velká	6,2 g
	malá	4,7 g
vejce:	velká	55—65 g
	střední	50—55 g
	malá	45—50 g
	žloutek	20 g
	bílek	30 g

Obsah vody v nádobách:

talíř vrchovatý	350 g
asi 2 cm pod okraj 1/4 l	250 g
plný šálek	200 g
vinná sklenice	100 g
sklenice na vodu	200 g
1/4 l	250 g

Uvedené váhy jsou přibližné, neboť na lžíce není možné potraviny přesně odměřit.

DÁVKY PRO JEDNU OSOBU

Masa

Na 10 dkg masa hotového
je potřeba syrového:

na vaření 10 dkg
na krátké opékání 15 dkg
na pečení 12 dkg
karbanátky 8 dkg

ryby	upečené 12—15 dkg
kuře velké	4 porce
husa	10—12 porcí
kachna	6— 8 porcí
slepice	6— 8 porcí
krocan (4-5 kg)	12 porcí
králík	pro 5— 6 osob
zaječí předek	pro 5— 6 osob
zaječí zadek	pro 6—10 osob
jater, ledvinek, plíček	6—10 dkg

mozeček vepřový je pro jednu osobu
mozeček telecí je pro 1—2 osoby

Omáčky

tuku	1/2—1 dkg
mouky	1 dkg

Příkrmy

zeleniny	15 dkg
brambor	25—30 dkg
luštěnin	3— 5 dkg
rýže	5— 7 dkg
krup	5— 7 dkg
mouky na knedlíky	7—10 dkg
hotové těstoviny	8 dkg
mouky na nudle	5 dkg

Polévky

1 litr polévky pro 3 osoby
na 1 osobu 1/3 litru řídké hovězí
na 1 osobu 1/4 litru zahuštěné

Zavářky:

krupice	1/2 dkg
těstoviny hotové	1 dkg
krup	1/2—1 dkg
rýže, jáhly	1—1 1/2 dkg
zeleniny	5—10 dkg
mouky na kapání	1/2 dkg
mouky na nudle	2 1/2 dkg
mouky na svítek	1/2 dkg
luštěnin	2—3 dkg
housky na osmažení	1—1 1/2 dkg
tuku na jíšku	3/4—1 dkg
mouky na jíšku	1—1 1/2 dkg

Moučníky

kynuté těsto	10-12 dkg mouky
lívance	z 1/8 litru mléka
piškot	z 1 vejce
omelety	z 1/6 litru mléka
krupičná kaše	ze 1/4 litru mléka
rýže	3—4 dkg
křehké těsto	5 dkg mouky
dort velký (20 porcí)	6—8 vajec
dort malý (16 porcí)	3—4 vejce



M. Urbanová

PŘEDPISY PRO SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ

V poslední době se uplatňuje ve výživě lidu stále více její zvláštní forma — společné stravování.

Účelem společného stravování v závodech je poskytnout pracujícímu člověku během pracovní směny čerstvé a přiměřeně teplé hlavní jídlo, biologicky hodnotné, v dostačujícím množství, zdravotně nezávadné, chutné, úpravně podané a při tom levné. Poněvadž pak při společném stravování nemají strávníci přímého vlivu na přípravu a sestavu stravy, je proto tím více třeba, aby podávaná strava odpovídala všem fysiologickým a hygienickým požadavkům, a to nejen v zájmu udržení zdraví strávníka, nýbrž i vzhledem k uchování jeho setrvačné výkonnosti a vzdornosti proti nemocem. Malá chyba v biologické hodnotě, ve zdravotní nezávadnosti či v jiném směru, může zde míti veliké důsledky.

Jídlo podávané ve společném stravování musí mít dostatek všech látek, které pracující člověk potřebuje k udržení zdraví a pracovní výkonnosti, zvláště pak zdůrazňujeme dostatek hodnotných zdrojů vitaminů a nerostných látek, jakož i přiměřený podíl živočišných bílkovin. Strava smíšená, to je rostlinná a živočišná, připravená teplem s přídavkem syrové (zelenina, ovoce), zaručuje to nejlépe. V závodním stravování u nás se připravuje většinou hlavní jídlo — oběd —, který má krýti nejméně jednu třetinu denní potřeby kalorií a živin. Moment jednotvárnosti ve společném stravování odstraňuje podávání jídel na výběr; i v tom byl u nás učiněn v mnohých závodních kuchyních dobrý počátek. Individuální výdej polévek a zvláště příkrmu se lépe osvědčuje než hromadné podávání jídla ve stejné dávce předem. Valná část závodních kuchyní vydává vedle oběda i jiné jídlo (dopolední polévku), nebo teplé nápoje (kávu, čaj) a mnohé i druhé hlavní jídlo (večeři). Vícechodový oběd (s moučníkem nebo s předkrmem) i jen občas podávaný, zpestří účinně společné stravování.

Sestavě jídelního lístku musíme ve společném stravování věnovat zvláštní

pozornost a uplatňujeme při tom plně zásady správné výživy, uvedené v úvodu. Jídelní lístek má být vždy pestrý, ne jednotvárný, ale střídavý nejen v druzích pokrmů, ale i v rozmanité úpravě téže potraviny. Jedna z uváděných nevýhod společného stravování je právě v jednotvárnosti, v chybějícím střídání, v častém opakování týchž jídel, když jejich střídání je příliš pravidelné a stejnoměrné. Při snaze a dobré vůli je možno, s ohledem na okamžité zásobovací možnosti, i ve společném stravování sestavit jídelní lístek pestrý. Proto musí nebo má býti sestavován raději na delší dobu. Vhodné by bylo, činit tak na 1 měsíc dopředu.

Se zvláštní odpovědností žádáme, aby strava právě ve společném stravování byla připravována co nejúčelněji podle současných vědeckých poznatků, aby tak ztráty důležitých a citlivých látek (vyluhováním, okysličením, zahříváním, případně též zářením) byly sníženy na nejmenší míru. Zvláštní pozornost se věnuje, hlavně v zimním období, přípravě některých potravin, jako jsou brambory, zelenina a z ní pak kyselé zelí.

Jídla se solí a koření mírně, spíše něco pod obvyklý průměr, abychom umožnili individuálně upravit chuť pokrmu. Na to ovšem je nutno strávníky upozorniti. Omezujeme přitom dráždivé koření, zvláště ostrý pepř, pálivou papriku a přemíru hořčice, a dáváme přednost koření domácímu, přípravkům z kvasnic (sušeným kvasnicím nebo kvasnicovým výtažkům pro poměrně hodnotné bílkoviny a vitaminy skupiny B). Více můžeme solit stravu podávanou lidem velmi těžce tělesně pracujícím a pracujícím v horku, kteří se nadměrně potí, neboť v potu ztrácejí vedle tekutiny i hodně kuchyňské soli — chloridu sodného — což je třeba vhodně uhradit.

V závodních kuchyních se u nás čepuje z alkoholických nápojů pouze pivo. V převážné většině se podávají však i nealkoholické nápoje nejrůznějšího druhu. V zimě se osvědčují, zvláště pro pracující venku, teplé polévky a čaje, z nichž pak zvláště šípkový. Zbývá ještě definitivně rozřešit otázku nápojů pro pracující v horku a často používané pivo nahraditi vhodnými nealkoholickými nápoji nebo slanými polévkami.

Zdravotně nezávadná strava předpokládá dobré poměry osobní hygieny a čistoty pracovního oděvu u personálu závodních kuchyní, správné a hygienicky odůvodněné zacházení s potravinami, od dodání jich do závodních kuchyní až po podání hotového pokrmu strávníkům, a příznivé hygienické poměry ve všech provozních místnostech, v kuchyních, přípravnách, umyvárnách, jídelnách a pod. Velikou pozornost věnujeme bezvadnému mytí nádobí, příborů a nářadí. Vzhledem k možnosti přenesení některých nákaz nedostatečně omytým nádobím, můžeme také použít i některých neškodných desinfekčních prostředků.

S hlediska zábrany infekčních nemocí, zejména střevních, jsou velmi závažné lékařské prohlídky personálu závodních kuchyní (i roentgenologické a mikrobiologické vyšetření) před nastoupením do služby, periodicky opakované nejméně jednou za 2 roky nebo také podle potřeby.

Při společném stravování vždy zdůrazňujeme ne stravu chuťově příliš rafinovanou (třebas kaloricky dostačující), ale přitom biologicky méně hodnotnou (t. j. u nás dříve běžný typ restaurační stravy), nýbrž stravu chutnou a přitom jakostní (spíše typu stravy obvyklé v domácnosti). Oba tyto předpoklady, jak zkušenosti ukazují, je možno hladce splniti i při méně dokonalém technickém vybavení závodní kuchyně, je-li snaha a kladný postoj k věci u jejího pracovního kolektivu.

Stejně pečujeme dnes o úpravné podávání jídel a dáváme přednost obsluze určeným k tomu personálem před samoobsluhou. V tom smyslu je nutno upraviti pracovní přestávky tak, aby pracující mohl v klidu a v příjemném prostředí požít své jídlo.

Dokonalé technické vybavení závodních kuchyní pochopitelně usnadní v nich značně práci a umožní i při velkém počtu strávníků připraviti stravu biologicky hodnotnou a chutnou.

Význam správné výživy, jakožto mocného prostředku preventivního lékařství, je jistě oprávněně zdůrazňován. Má-li se společné stravování zdárně a úspěšně vyvíjet, je nutno, aby vedoucí jeho myšlenkou bylo sloužiti zdraví. Je proto zcela oprávněný požadavek, aby ve společném stravování jedině zdravotní zaměření dávalo smysl a směr všem opatřením technologickým, technickým i administrativním.

MUDr RNDr K. Halačka

POLÉVKY

K přípravě polévek používáme vývarů z masa, kostí nebo zbytkové zeleniny. Mezi zbytkovou zeleninu počítáme košťály, řapíky, polámané listy atd., t. j. části zeleniny, které nekrájíme a nepodáváme v hotové polévce, ale kterých využíváme alespoň na vývar. V zimě si můžeme dovolit použít vývaru z kostí třikrát převařených, v létě ovšem nejvýše dvakrát, máme-li lednici. Vývarem z kostí zapáchajících nebo starým, rozloženým vývarem nejenže polévku chuťově znehodnotíme, ale můžeme jím ohrozit i zdraví strávníků. Podle přísad pak rozlišujeme druhy polévek.

Podáváme buď čisté vývary se zavářkami, nebo polévky zahušťované. K zlepšení polévek ve společném stravování musíme používat polévkového koření jen v takovém množství, aby nepřeráželo typickou příchuť polévky, ať už celerové, cibulové, květákové atd. Na 30 l polévky přidáváme asi 30 až 35 dkg polévkového koření. Jedině tím se vyvarujeme toho, aby všechny druhy polévek nechutnaly stejně. Do hotových polévek někdy místo polévkového koření přidáme sušené droždí (kávovou lžičku na talíř). Zlepšuje

chuť pokrmů a obohacuje jídlo hlavně o vitaminy skupiny B a nerostné soli. Nejožehavějším bodem společného stravování jest příprava zeleninových polévek, odpovídajících zásadám správné výživy. Mají-li se v nich zachovat všechny cenné živiny, vyžaduje to někdy více práce, ale nesmí to být opomíjeno. Zeleninu v polévkách vaříme jen tak dlouho, aby změkla, přibližně asi 20 min.

DÁVKY PRO 100 OSOB SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ DOSPĚLÝCH

ZELENINOVÁ POLÉVKA

30 l vody nebo vývaru z kostí, 3 kg míchané zeleniny, 3/4 kg tuku, 1 1/2 kg mouky, 1 1/2 kg žemlí nebo bílých vek, sůl, polévkové koření, 20 dkg jemně ustrouhané syrové kořenové zeleniny, po případě 2 litry mléka a 4 žloutky na zjemnění.

Z tuku a mouky usmažíme zlatou jíšku, kterou postupným přiléváním vody na hladko rozmícháme a procedíme do připravené vařící vody nebo odvaru. Necháme 15 minut vařit, pak teprve přidáme připravenou nakrájenou zeleninu (čerstvou nebo osmaženou), osolíme a vaříme dalších 20 minut. Do hotové polévky přidáme nakonec polévkové koření, syrovou jemně ustrouhanou zeleninu a můžeme ji zlepšit žloutky rozkvedlanými v mléce. Pak již nesmí přijít polévka do varu. Podáváme ji s osmaženou houskou.

CELEROVÁ POLÉVKA

30 l vody nebo vývaru z kostí, 2 1/2 kg celeru, 3/4 kg tuku, 1 1/2 kg mouky, 1 1/2 kg chleba, 20 dkg syrového ustrouhaného celeru, sůl, polévkové koření, 2 l mléka, 4 žloutky.

Postup stejný jako u zeleninové polévky. Celer můžeme protlačit sítem, cedníkem nebo umlít. Zlepšíme mlékem a žloutky.

CIBULOVÁ POLÉVKA

Rozpočet stejný jako u celerové, místo celeru 3 kg cibule.

Postup stejný jako u zeleninové polévky, ale cibuli musíme cedníkem protlačit.

KVĚTÁKOVÁ POLÉVKA

30 l vody nebo vývaru z kostí, 8 velkých květáků, 3/4 kg tuku, 1 1/2 kg mouky, 1 1/2 kg pečiva na usmažení, sůl, polévkové koření, 20 dkg syrové, jemně ustrouhané mrkve, 2 l mléka, 4 žloutky.

Očištěné květáky uvaříme v osolené vodě do měkka, vybereme z vody a uložíme do tepla. Vývar zahustíme jíškou jako u zeleninové polévky, osolíme a necháme 1/2 hodiny povařit. Do hotové polévky vložíme květák

rozebraný na růžičky, přidáme polévkové koření a jemně ustrouhanou syrovou mrkev, která polévce dodá pěkný vzhled. Můžeme zlepšit mlékem a žloutky.

KAPUSTOVÁ POLÉVKA

30 l vody nebo vývaru z odpadu kapusty, 8 velkých kapust, 1 kg tuku, 1 1/2 kg mouky, 1 kg cibule, sůl, polévkové koření, 2 l mléka, 4 žloutky, pepř.

Vyprané kapustové listy rozkrájíme na nudličky. Jemně pokrájenou cibulku zpěníme na 1/4 kg tuku, na ni vložíme kapustu, osolíme, opepříme a za občasného podlití vývarem nebo vodou udusíme do měkka. Ze zbytku tuku a mouky si připravíme zlatovou jíšku, kterou zahustíme vařící vývar z odpadu kapusty, přidáme sůl a 30 minut vaříme. Do hotové polévky přidáme udušenou kapustu, polévkové koření a pepř a zjemníme žloutky rozkvedlanými v mléce.

PÓRKOVÁ POLÉVKA

25 l vývaru z natě póru, 3 kg pórku, 10 kg brambor, 3/4 kg tuku, 1/2 kg mouky, sůl, polévkové koření, 2 l mléka, 4 žloutky.

Oloupané, na čtvrtky rozkrájené brambory uvaříme v odvaru z natě do měkka a šťuchadlem je na jemno rozmělníme. Polévku zahustíme jíškou z 1/2 kg tuku a 1/2 kg mouky, osolíme a necháme ji 20 minut povařit. Očištěný pórek rozkrájíme na kolečka a necháme na 1/4 kg tuku zpěnit (nesmí zrůžovět). Zpěněný pórek zalijeme vodou a uvaříme do měkka. Do připravené zahuštěné polévky usekáme nebo umeleme por, polévku osolíme a necháme ještě chvíli povařit. Zjemníme žloutky rozkvedlanými v mléce. Před podáváním přidáme do polévky zelenou petrželku a polévkové koření.

MRKVOVÁ POLÉVKA

2 kg mrkve, 25 l odvaru z kostí (5 kg kostí), 3/4 kg tuku, 1 1/2 kg nudlí nebo 1 1/4 kg rýže, sůl, polévkové koření, 8 žloutků.

Syrovou, jemně ustrouhanou mrkev smažíme na tuku, až puštěná šťáva zbarví tuk na červeno. Pak ji přidáme do vřelého vývaru z kostí a vaříme asi 20 minut. Přidáme sůl, zvlášť uvařené nudle nebo udušenou rýži a chvilku povaříme. Před podáváním přidáváme polévkové koření a zjemníme žloutky.

POLÉVKA Z RAJSKÝCH JABLÍČEK

30 l vody, 8 kg rajských jablíček, 1 kg tuku, 1 1/2 kg mouky, 3/4 kg cibule, 1 1/2 kg nudlí, sůl a polévkové koření.

Vařící vodu zahustíme jíškou jako u zeleninové polévky, necháme 1/2 hodiny povařit, protlačíme do ní podušená rajská jablíčka, osolíme, necháme chvíli povařit. Nakonec přidáme zvlášť uvařené těstoviny, jemně pokrájenou cibulku, zpěněnou na 1/4 kg tuku a polévkové koření.

BRAMBOROVÁ POLÉVKA

25 l vody, 10 kg brambor, 3/4 kg tuku, 1 kg mouky, 2 kg kořenové zeleniny, 1/2 kg cibule (event. 2 květáky), 2 dkg kmínu, 10 dkg česneku, 1/4 kg sušených hub, 1 dkg majoránky, polévkové koření a sůl.

Do vařící vody vložíme oloupané brambory, rozkrájené na čtvrtky, osolíme a necháme je do polotuha uvařit. Pak polévku zahustíme zlatovou jíškou, přidáme zpěněnou cibulku, kmín, předem namočené a uvařené rozsekané houby, majoránku, na nudličky pokrájenou zeleninu a ještě 20 minut povaříme. Do hotové polévky přidáme rozetřený česnek, zelenou sekanou petrželku a polévkové koření.

LUŠTĚNINOVÁ POLÉVKA

30 l vody, 3 kg luštěnin, 3/4 kg tuku, 1 1/2 kg mouky, 1 1/2 kg žemle na usmažení, sůl, česnek, majoránka, polévkové koření, 2 l mléka.

3 kg luštěnin den napřed namočených uvaříme do měkka, protlačíme do vařící vody zahuštěné jíškou, osolíme a půl hodiny povaříme. Nakonec přidáme česnek, utřený se solí, majoránku, polévkové koření a mléko. Podáváme s osmaženou houskou.

KRUPICOVÁ PRAŽENÁ POLÉVKA

30 l odvaru z kostí, 1 1/2 kg krupice, 3/4 kg tuku, 2 kg zeleniny, 5 vajec, sůl, polévkové koření, zelená petrželka.

Krupici do růžova na tuku opražíme a dáme ji do vařícího odvaru z kostí na 1/4 hodiny povařit. Pak přidáme zeleninu pokrájenou na nudličky, sůl a ještě 20 minut povaříme. Do hotové polévky přidáme polévkové koření, zakvedláme 5 rozšlehaných vajec a před podáváním přidáme zelenou petrželku.

KMÍNOVÁ POLÉVKA S KAPÁNÍM

30 l odvaru z kostí, 2 kg zeleniny, 3/4 kg tuku, 1 1/2 kg mouky, 4 dkg rozsekaného kmínu, sůl, polévkové koření, zelená petrželka. Na kapání: 10 vajec, 3/4 l mléka, 3/4 kg hrubé mouky.

Do vývaru zahuštěného jíškou přidáme rozsekaný kmín, sůl a vaříme 1/4 hodiny. Pak přidáme na nudličky pokrájenou zeleninu a ještě 1/4 hodiny povaříme. Do hotové polévky zavaříme kapání a před podáváním přidáme zelenou petrželku a polévkové koření.

POLÉVKA Z VAJEČNÉ JÍŠKY

30 l odvaru z kostí a zbytkové zeleniny, 2 kg zeleniny, 3/4 kg tuku, 1 1/4 kg hrubé mouky, 12 vajec, sůl, polévkové koření, petrželka.

V procezeném vývaru z kostí vaříme zeleninu a přidáme sůl. Z tuku a mouky si připravíme zlatou jíšku, do ní rozbijeme celá vejce a mícháme, až se utvoří žmolky. Do vaječné jíšky přiléváme zvolna horký odvar za stálého

míchání, aby se žmolky na drobno rozmíchaly. Pak vlijeme kapání do hotové polévky a před podáváním přidáme rozsekanou zelenou petrželku a polévkové koření.

ČESNEKOVÁ POLÉVKA

25 l vody, 8 kg brambor, 3/4 kg sádla, 2 l mléka, 6 žloutků, 2 kg chleba, 10 dkg česneku, sůl, polévkové koření, pažitka.

Oloupané, na čtvrtky pokrájené brambory uvaříme v osolené vodě do měkka a šťuchadlem je v polévce dobře rozmělníme. Přidáme rozetřený česnek a ještě chvíli povaříme. Před podáváním zalijeme mlékem, v němž jsme rozkvedlali žloutky, přidáme rozsekanou pažitku, polévkové koření a omastíme sádlem. Podáváme s osmaženým chlebem.

POLÉVKA ČOČKOVÁ NA KYSELO

30 l vody, 4 kg čočky, 1/2 kg cibule, 3/4 kg tuku, 1 1/2 kg mouky, sůl, polévkové koření, ocet, 2 l mléka.

Vařící vodu zahustíme jíškou a vaříme 1/2 hodiny. Čočku den předem namočenou uvaříme do měkka a přidáme do připravené polévky, osolíme, přidáme ocet a ještě chvíli povaříme. Nakonec přidáme jemně usekanou cibulku, zpěněnou na 1/4 kg tuku, polévkové koření a mléko.

HOVĚZÍ POLÉVKA

30 l vývaru (z 5 kg masa a z 5 kg kostí), 2 kg zeleniny, 1/2 kg cibule, 1/4 kg tuku, sůl, polévkové koření, zelená petrželka. Závar: 1 1/2 kg nudlí nebo 1 1/2 kg krupice nebo 1 1/2 kg krupek nebo 1 1/4 kg rýže.

Na tuku osmažíme do růžova zeleninu a cibuli, pokrájené na kostičky, přidáme do vařícího vývaru z masa a kostí, přisolíme a zeleninu uvaříme do měkka. Nakonec přidáme závar, povaříme a před podáváním přidáme rozsekanou zelenou petrželku a polévkové koření. Maso se podává jako hlavní jídlo s omáčkou.

OVAROVÁ POLÉVKA

30 l vody, 5 kg vepřového masa, 1 kg zeleniny, 1/2 kg cibule, 1/4 kg tuku, sůl.

Předpis jako u hovězí polévky.

DRŠŤKOVÁ POLÉVKA

30 l vody, 7 kg dršťek, 2 kg zeleniny, 3/4 kg tuku, 1 1/2 kg mouky, sůl, polévkové koření, česnek, paprika, majoránka, 1/2 kg cibule.

Dobře očištěné a vyprané dršťky dáme do vody, osolíme a přivedeme do varu. Poté vodu slijeme, dáme novou, osolíme a necháme dršťky do měkka uvařit (3—4 hod.). Měkké dršťky z polévky vyndáme, polévku zahustíme zlatovou jíškou a 1/4 hodiny povaříme. Pak přidáme na nudličky pokrájenou kořenovou zeleninu a povaříme další 1/4 hodiny. Do hotové polévky vloží-

me dršťky rozkrájené na nudličky a drobně rozkrájenou cibuli zpěněnou na tuku, v němž jsme rozmíchali papriku, a ještě povaříme. Před podáváním přidáme petrželku, polévkové koření, majoránku a se solí utřený česnek.

GULÁŠOVÁ POLÉVKA

30 l vývaru z 5 kg kostí a zeleniny a ze 4 kg masa z hlavy, 1½ kg cibule, 1 kg tuku, 1½ kg mouky, 10 kg brambor, paprika, sůl, polévkové koření.

Očištěné maso z hlavy za syrova nakrájíme na menší kousky a udusíme na tuku, cibuli a paprice za občasného podlití. Oloupané, na čtvrtky rozkrájené brambory uvaříme zvlášť a pak přilijeme vývar z kostí. Polévku zahustíme jíškou, přidáme sůl, udušené maso a necháme ještě alespoň 20 minut povařit. Nakonec přidáme polévkové koření.

DROŽĎOVÁ POLÉVKA S NOKY

30 litrů vody, 5 kg kostí, 3 kg míchané zeleniny, ¾ kg droždí, ¾ kg tuku, 1 kg cibule, sůl, zelená petržel.

Na kousku tuku podusíme zeleninu, podlijeme ji vývarem z kostí a uvaříme. Na zbytku tuku zpěníme cibuli, přidáme rozdrobené droždí, které do zlatova opražíme a přidáme do polévky.

Noky: 10 vajec, 1 l mléka, 30 dkg tuku (nejlépe morek), 1½ kg mouky, 1 pečivový prášek.

Mírně nahřátý tuk osolíme a utřeme, přidáme mouku s pečivovým práškem střídavě s vejci, rozkvedlanými v mléce, a vymícháme těsto jako na houskové knedlíky. Vykrájíme lžicí 100 noků, které vaříme 5 minut v polévce.

Tuto polévku můžeme podávat s osmaženou houskou místo noků, pak ji ovšem zahustíme trochu jíškou.

BRAMBORY A BRAMBOROVÁ JÍDLA

Na obvyklou porci příkrmu potřebujeme 10 dkg loupaných (čistých) brambor, pro těžce pracující 15 dkg. Vaříme-li brambory ve slupce, počítáme s 11 až 12 dkg odpadu na 1 kg syrových. Při bramborách oškrabaných ručně odhadujeme odpad 18—20 dkg na 1 kg syrových brambor, při bramborách ve škrabce loupaných až 30—35 dkg odpadu.

FRANCOUZSKÉ BRAMBORY

30 kg brambor, 4 kg salámu, 10 velkých kapust, 1¼ kg tuku, 6 l mléka, 8 vajec, 2 kg cibule, 5 dkg krupice nebo hrubé mouky, sůl.

Studené uvařené brambory nakrájíme na plátky a vrstvovitě klademe do připravených, tukem vymazaných pekáčů. Prokládáme na kostky rozkrájeným salámem nebo uzeným masem, rozsekanou uvařenou kapustou, světle usmaženou cibulkou, pomastíme, osolíme a dáme péci.

Zapečené polijeme v mléce rozkvedlanými vejci a krupicí nebo hrubou moukou, dáme ještě do růžova dopéci a podáváme.

BRAMBORY JAKO PŘÍLOHA K ZELENINĚ

30 kg brambor, 1 kg tuku, 15 dkg kvasnic „Tebi", 2 kg cibule, sůl.

Studené uvařené brambory ustrouháme na kruhadle na nudličky. Do připravených, tukem vymazaných pekáčů vrstvovitě klademe brambory, které posypeme sušenými kvasnicemi „Tebi", pomastíme, osolíme a poházíme světle usmaženou cibulkou. V troubě necháme brambory do růžova zapéci.

ŠKUBÁNKY

● 30 kg brambor, 5 kg hladké mouky, sůl, 1½ kg máku, 2 kg cukru,
● 1½ kg tuku.

Syrové oloupané brambory nakrájíme na čtvrtky a uvaříme do polotuha. Pak zasypeme moukou, uděláme do nich několik děr kvedlačkou až ke dnu hrnce a necháme ještě asi 20 minut povařit. Přebytečnou vodu slijeme, brambory dobře rozmícháme, po případě ještě slitou vodou rozředíme a osolíme. Těsto musí být hladké a tuhé. Sypeme cukrem a mákem.

● OPEČENKY — příloha k zelenině

Z hotových vystydlých škubánků tvoříme placičky (jako karbanátky), které opékáme na tuku do růžova a podáváme jako přílohu k dušeným zeleninám (větší spotřeba tuku).

BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY

● 30 kg brambor, 5 kg hrubé mouky, 1 kg krupice, 10 vajec, sůl.

Studené uvařené brambory jemně ustrouháme, osolíme a zpracujeme s moukou, krupicí a vejci. Vyválíme podlouhlé knedlíky a uvaříme.

BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY PLNĚNÉ MASEM

Předpis jako na bramborové knedlíky. Plníme buď rozsekaným salámem, nebo uvařeným uzeným masem, kterého dáváme 3 dkg pro 1 osobu do knedlíku.

BRAMBOROVÝ KOLÁČ

(Toto množství jest na 1 plech, z něhož počítáme 18—21 porcí, pro 100 osob nutno znásobit.)

½ kg brambor, ½ kg mouky, 10 dkg tuku, 20 dkg cukru, 2 vejce, 2 prášky do pečiva nebo 3 dkg kvasnic, trochu soli a potřebné množství mléka.

Studené brambory ustrouháme nebo prolisujeme a s ostatními přípravami vypracujeme v pěkné tažné těsto. Rozdělíme na dva díly a rozválíme na placky. Jednu placku dáme na plech, pokryjeme tvarohem, jablky, mákem nebo povidly, druhou přikryjeme a dáme péci.

SLANÉ BRAMBOROVÉ TYČKY

$1^1/_2$ kg brambor, $1^1/_2$ kg mouky, $^3/_4$ kg tuku, 6 pečivových prášků, sůl, kmín, 2 vejce na potření.

Strouhané vařené brambory osolíme a zpracujeme s moukou a tukem v tužší těsto. Tence rozválíme, rádýlkem nakrájíme tvary (obdélníky, trojúhelníky, tyčky atd.), potřeme vajíčkem, posypeme kmínem a upečeme.

BRAMBOROVÉ TYČKY SE SÝREM

Stejný předpis jako na slané tyčky, jen místo $^3/_4$ kg tuku dáme $^1/_2$ kg tuku a $^1/_4$ kg strouhaného ementálského sýra.

MASO

Při podávání masitých jídel záleží především na správné volbě druhu masa pro připravovaný pokrm a neméně důležitou úlohou je určit vhodný způsob úpravy. Na vaření bereme přední masa, která jsou vazbou kratší a tudíž šťavnatější. Zadní, t. zv. Ia maso požadujeme jen na pečeně, plátky atd. Nemůžeme požadovat jen roštěnec a svíčkovou, neboť masa prvořadé jakosti není tolik. Používáme masa vykostěného. Kosti spotřebujeme k přípravě polévek.

HOVĚZÍ MASO

V závodních jídelnách přichází nejčastěji na stůl. Je proto potřeba věnovat úpravě velkou péči a různými vtipnými chuťovými obměnami zpestřovat jídelníček. Nejrozšířenější a nejjednodušší způsob úpravy je podávání masa vařeného. Získáváme výbornou a velmi oblíbenou polévku. Maso podáváme s různými omáčkami, obložením a přílohami, nebo necháváme v polévce rozkrájené a s přídavkem vydatného moučníku zařazujeme jako celý oběd. Jiným druhem úpravy hovězího masa jsou všechny druhy pečeně s omáčkami nebo se šťávou, pak dušené s různými příchutěmi (cibule, slanina, pepř, zázvor atd.) a konečně sekané s nastavením (strouhání, brambor) nebo čisté (škrábané beefsteaky).

Syrové škrabané a sekané maso se snadno kazí. Představuje dobrou živnou půdu pro rozkladné i choroboplodné zárodky, zvláště v teplém ročním období. Maso meleme a zpracováváme je tudíž krátce, nejlépe $^1/_2$ hodiny před vlastní přípravou sekaniny, a to jen v množství úměrném počtu stravovaných. Ze stejných důvodů se nemá takové syrové škrabané nebo mleté maso uchovávat v závodních kuchyních do druhého dne.

VAŘENÉ HOVĚZÍ MASO

5 kg předního masa (čistá váha), 3 kg kořenové zeleniny, sůl.

SVÍČKOVÁ PEČENĚ S PŘÍRODNÍ OMÁČKOU

5 kg svíčkové pravé nebo falešné (zadní), 3 kg zeleniny, 2 kg cibule, $^3/_4$ kg tuku, $^1/_4$ kg slaniny, pepř, sůl, $^3/_4$ kg mouky.

Na kostičky nakrájenou zeleninu a cibuli osmažíme na tuku do růžova. Posolené maso, protažené slaninou, přidáme k osmahnuté zelenině, opepříme a necháme nejdříve alespoň $^1/_2$ hod. dusit. Změklé dopékáme v troubě za občasného podlévání vřelým odvarem z kostí. Upečené maso vyjmeme ze šťávy, naporcujeme a uložíme v teple. Šťávu necháme vysmahnout, zaprášíme moukou, do růžova opražíme, zalijeme opět vývarem z kostí, povaříme a dodáme chuti. Hotovou šťávu procedíme a při podávání přidáme do ní jemně usekanou zelenou petrželku.

Přílohy: brambory, rýže.

SVÍČKOVÁ PEČENĚ SE SMETANOVOU OMÁČKOU

5 kg svíčkové pravé nebo falešné (zadní), 3 kg zeleniny, 2 kg cibule, $^3/_4$ kg tuku, $^1/_4$ kg slaniny, pepř, nové koření, bobkový list, tymián, sůl a ocet, 10 l mléka, 1 kg mouky.

Úprava stejná jako u svíčkové s přírodní omáčkou. Po vyjmutí upečeného masa zalijeme šťávu mlékem, zahuštěným moukou, dodáme chuti a necháme povařit. Můžeme zlepšit čerstvým máslem a žloutky nebo použít smetany místo mléka. Povařenou omáčku procedíme a zeleninu do ní protlačíme.

Příloha: houskový knedlík.

HOVĚZÍ NA PEPŘI NEBO NA ZÁZVORU

5 kg zadního hovězího, 3 kg cibule, sůl, pepř nebo zázvor, $^1/_2$ kg mouky, $^3/_4$ kg tuku, $^1/_4$ kg slaniny.

Připravujeme stejně jako svíčkovou s přírodní omáčkou. Maso nejdříve dusíme a pak v troubě dopékáme, šťávu zahustíme opět moukou.

Přílohy: brambory, těstoviny, rýže.

CIKÁNSKÁ PEČENĚ

5 kg zadního hovězího, 3 kg zeleniny, 2 kg cibule, $^3/_4$ kg tuku, $^1/_4$ kg slaniny, pepř, sůl, $^1/_2$ kg mouky, 2 kg kyselých okurek, 2 kg rajských jablíček.

Postup přípravy stejný jako u svíčkové s přírodní omáčkou. Do hotové, procezené šťávy přidáme na kostečky pokrájené okurky a na každou porci masa klademe kolečko syrového rajského jablíčka.

Přílohy: brambory, rýže.

HOVĚZÍ ZÁVITKY

100 plátků po 5 dkg = 5 kg masa, 2 kg cibule, $^3/_4$ kg tuku, $^1/_2$ kg slaniny, pepř, sůl, $^1/_2$ kg mouky, kyselé okurky.

Očištěné plátky naklepeme, posolíme, popepříme, do každého vložíme kousek slaniny, cibule a kyselé okurky a zatočíme. V pekáči si připravíme cibulku, osmaženou na tuku do zlatova, na ni klademe připravené závitky a dáme dusit. Občas podlijeme vývarem z kostí. Měkké závitky vybereme, šťávu zahustíme moukou, dodáme chuti, necháme ještě povařit a podáváme.

Přílohy: brambory, těstoviny, rýže.

HOVĚZÍ GULÁŠ

5 kg předního masa, 2 kg cibule, 1 kg tuku, 1/2 kg mouky, paprika, pepř a sůl.

Maso nakrájíme za syrova. Na tuku osmažíme do růžova cibuli, nakrájenou na kostky, přidáme papriku, dobře rozmícháme, vložíme připravené, nakrájené maso, posolíme, popepříme a pod pokličkou dusíme za občasného přilévání vřelého vývaru z kostí. Měkké maso vybereme a uložíme do tepla. Šťávu necháme vysmahnout, zahustíme ji moukou a opražíme do růžova. Pak zalijeme opět vývarem z kostí, dodáme chuti, necháme povařit a podáváme.

Přílohy: brambory, těstoviny, rýže, knedlíky.

GULÁŠ SE ZELENINOU

Guláš (viz předchozí předpis) můžeme podávat také nastavený zeleninou. Asi 20 minut před dohotovením guláše přidáme kořenovou zeleninu, nakrájenou na větší kostky, a společně dusíme. Pak ovšem maso ani zeleninu nevybíráme, nýbrž zahustíme omáčku záklechtkou (z 35 dkg mouky).

SEKANÁ S PŘÍRODNÍ OMÁČKOU

4 kg hovězího prorostlého masa nebo 2 kg hovězího a 2 kg vepřového, 2 kg strouhané housky, 8 vajec, 3/4 kg cibule, asi 3 l mléka, sůl, pepř, 3/4 kg tuku.

Rozemleté maso propracujeme se suchou strouhanou houskou, přidáme vejce, sůl, strouhanou cibuli, pepř a zředíme mlékem podle potřeby. Necháme asi 1/2 hodiny stát, aby se suchá houska napila, a je-li třeba, ještě zředíme. Přiměřeně tuhou směs uválíme do šišek, urovnáme do pekáče, povrch pěkně uhladíme vodou, přidáme tuk a upečeme za občasného podlití vývarem z kostí.

Přílohy: brambory, bramborová kaše, bramborový salát a všechny ostatní saláty nebo kompoty.

SEKANÁ SE SMETANOVOU OMÁČKOU

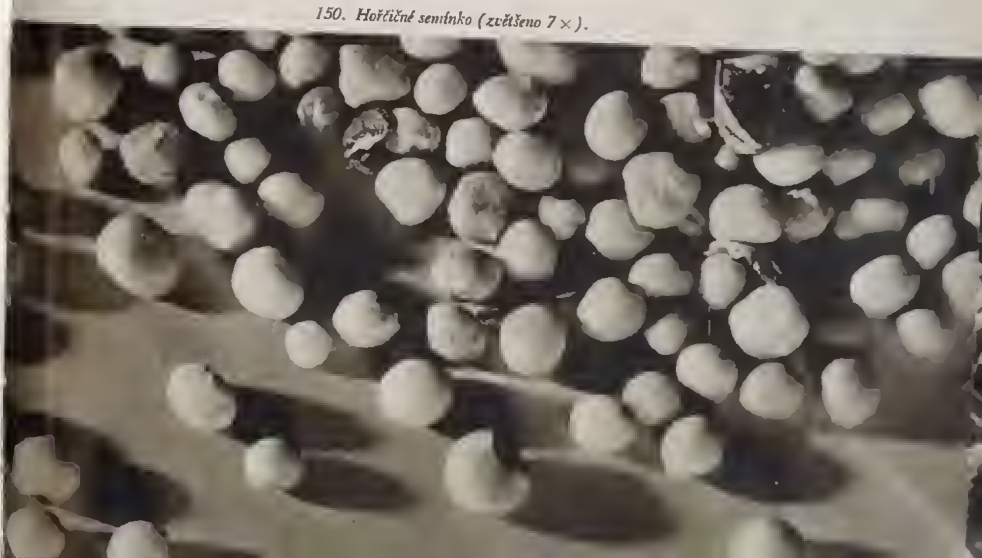
Stejný předpis jako u sekané s přírodní omáčkou, navíc 10 l mléka, 1 kg mouky a koření jako na svíčkovou (nové koření, tymián, bobkový list, pepř).

Postup práce stejný jako u sekané s přírodní omáčkou.



149. Fenykl (zvětšeno 4×).

150. Hořčičné semínko (zvětšeno 7×).





151. Hřebíček (zvětšeno 5×).

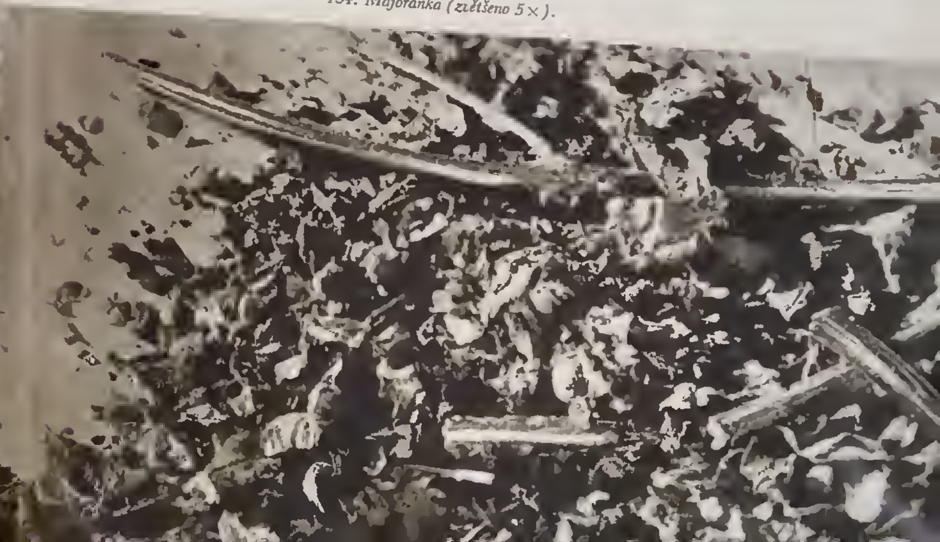
152 Jalovec (zvětšeno 5×).

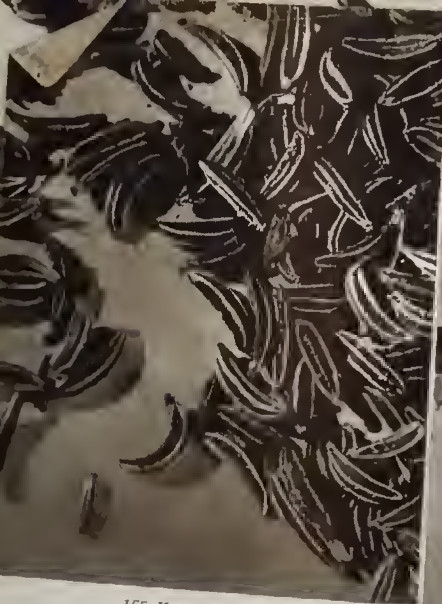




153. Kapary (zvětšeno 5×)

154. Majoránka (zvětšeno 5×).





155. Kmín (zvětšeno 5×).



156. Květ muškátový (zvětšeno 2×).



157. Nové koření (zvětšeno 5×).



158. Pepř (zvětšeno 5×).

Upečené šišky vyndáme ze šťávy, šťávu zalijeme mlékem, zahuštěným moukou, dodáme chuti a necháme ještě povařit. Můžeme zlepšit čerstvým máslem, žloutky, smetanou.

Příloha: knedlík.

KARBANÁTKY KAPUSTOVÉ NEBO ZELNÉ ZÁVITKY

Stejná příprava jako u sekané, u karbanátků navíc asi 1 kg tuku na smažení.

Místo šišek uděláme karbanátky, které pak na tuku usmažíme. Podáváme s bramborem a dušenou zeleninou nebo saláty, nebo s bramborovým salátem.

U závitků je příprava stejná, jako u sekané s přírodní omáčkou. Navíc dáme ½ kg cibule a 100 kapustových nebo zelných listů.

Jindy děláme zase místo karbanátkůválečky, které zabalíme do spařených listů kapusty nebo zelí a na tuku a cibulce upečeme.

Přílohy: brambory, ke kapustovým závitkům dušená kapusta, k zelným salát z čerstvého zelí.

SEKANÉ BEEFSTEAKY

6 kg zadního hovězího, 2 l vody, ½ kg cibule, ¼ kg tuku, 65 dkg hladké mouky, sůl, pepř, 1 kg tuku na smažení, 3 kg cibule na posypání.

Očištěné maso, všech šlach zbavené, umeleme na strojku, šleháme s vodou a necháme asi hodinu odpočinout. Pak do našlehaného masa vmícháme drobně rozkrájenou cibulku zpěněnou na tuku, mouku, sůl a pepř. Tvoříme placičky, které rychle po obou stranách opečeme na rozpáleném tuku (asi 4 minuty po každé straně). Při podávání posypeme povrch rozsekanou syrovou cibulkou.

Přílohy: opékané brambory, saláty.

Hladkou mouku můžeme částečně nahradit moukou sojovou, a to ½ kg hladké mouky a 15 dkg sojové.

VEPŘOVÉ MASO

je především pro svůj obsah tuku nejhledanějším masem pro společné stravování. Hodí se v tom smyslu zvláště ve výživě těžce tělesně pracujících i s ohledem na vyšší obsah vitaminu B_1. Jeho výhodou je ještě širší možnost úprav, a to o smaženiny a o uzené maso. Před úpravou doporučujeme rozdělit maso po svalech do užších pruhů. Po pečení i dušení se nám pak dá úhledně a na stejnoměrné porce dobře rozdělit. Velmi důležitou podmínkou úhledného porcování jest vystižení správné tuhosti připravovaného masa. Nejhůře dopadne porcování z přepečených nebo předušených mas, která se nám pak drobí, takže místo porcí podáváme nedůvěru budící hromádku záhadné drti. Ke každé úpravě vepřového masa doporučujeme brát vždy určitý druh (krkovičku, ramínko, plecko atd.).

VEPŘOVÁ PEČENĚ

5 kg masa (pečínka, krkovička, plecko, kýta, bůček), sůl, kmín, 3/4 kg tuku, není-li maso tučné.

Očištěné maso urovnáme do pekáče, posolíme, posypeme kmínem, nepatrně podlijeme vodou a dáme pod pokličkou na kratší chvíli dusit. Jakmile je pečeně podušená, sejmeme pokličku a pečeme ji za občasného podlití vřelým vývarem z kostí. Dobu pečení určujeme podle stáří poraženého kusu — 1 1/2 až 2 hod. Upečené maso vyjmeme, naporcujeme, uložíme do tepla. Tučnou šťávu slijeme, zbylou necháme vysmahnout, zaprášíme moukou, kterou opražíme do růžova, podlijeme vývarem z kostí, dodáme chuti, chvíli povaříme a smícháme nakonec s odlitou tučnou šťávou.

Přílohy: knedlík se zelím, nebo brambor se zelím, nebo hlávkovým salátem.

VEPŘOVÁ PEČENĚ NA HOŘČICI SE SMETANOVOU OMÁČKOU

5 kg masa (plecko, kýta), sůl, pepř, nové koření, bobkový list, tymián, 3 kg kořenové zeleniny, 2 kg cibule, asi 8 lžic francouzské hořčice, 15 l mléka, 1 kg mouky a 3/4 kg tuku.

Na tuku usmažíme do růžova na drobno pokrájenou zeleninu a cibuli, na ni vložíme posolené a hořčicí potřené maso, přidáme kořeoí a pod pokličkou chvíli dusíme. Když je maso změklé, dopečeme je v troubě za občasného podlití horkým vývarem z kostí. Upečené maso vyjmeme, naporcujeme a uložíme do tepla. Šťávu zalijeme mlékem s moukou, dodáme chuti a podáváme. Můžeme zlepšit žloutky, máslem nebo smetanou.

Příloha: houskový knedlík.

VEPŘOVÝ GULÁŠ

5 kg masa (ramínko), 1 1/2 kg cibule, 1 kg mouky, 3/4 kg tuku, paprika, pepř a sůl.

Steiný postup práce jako u guláše hovězího (viz str. 432). Doba přípravy je o něco kratší než u guláše hovězího.

Přílohy: houskový nebo bramborový knedlík, brambory.

VEPŘOVÉ NA HOUBÁCH

5 kg masa (kotlety, kýta, ramínko), 1 kg cibule, 3/4 kg tuku, 1 kg mouky, sůl, 2—3 kg čerstvých hub nebo 1/2 kg sušených (předem namočených a pak uvařených).

Stejný postup jako u hovězího guláše (viz str. 432), jenomže na tuku osmažíme do růžova cibulku a rozkrájené čerstvé nebo sušené houby, na nichž pak maso dále připravujeme.

Přílohy: houskový nebo bramborový knedlík, brambory.

Podobným způsobem upravíme **vepřové na kmíně**. Vynecháme houby, které nahradíme kmínem.

Přílohy: houskový knedlík, brambory.

RYCHLE OPÉKANÉ KOTLETY

100 kotlet po 7 dkg = 7 kg vepřového masa, 3/4 kg tuku, 1/2 kg mouky a sůl.

Kotlety vykostíme, postupně naklepeme, posolíme, jemně poprášíme moukou a prudce opékáme na rozpáleném tuku po obou stranách asi po 4 minutách.

Přílohy: opékané brambory, dušená zelenina, saláty.

SMAŽENÉ KOTLETY NEBO ŘÍZKY

100 kusů po 7 dkg = 7 kg masa, 8 vajec, 1 kg mouky, 1/2 l mléka, 2 kg strouhané housky, sůl, tuk na smažení.

Očištěné kotlety nebo řízky naklepeme, posolíme, obalíme v mouce, rozšlehaných vajíčkách s mlékem a nakonec ve strouhané housce. Klademe do rozpáleného tuku a po obou stranách osmažíme.

Přílohy: brambory nebo bramborová kaše.

SEKANÁ

Stejný předpis jako sekaná z hovězího masa (viz str. 432).

UZENÉ MASO

7 kg masa (krkovička, pečínka, kýta, bůček).

Uvařené maso podáváme s houskovým nebo bramborovým knedlíkem se zelím, nebo s bramborovou nebo s luštěninovou kaší a s různými saláty.

JITRNICOVÝ PREJT Z KOŘÍNKU NEBO HLAV

7 kg kořínků nebo masa z hlav, 4 kg žemlí, sůl, pepř, majoránka, česnek, 1 kg tuku.

Uvařený kořínek nebo hlavy rozsekáme, přidáme housky, namočené ve vodě a vymačkané, koření, česnek, sůl a část rozpuštěného tuku; dobře promícháme, podle potřeby zředíme polévkou a vylejeme do vymaštěných pekáčů. Upečeme v troubě.

Příloha: brambory.

KOŘÍNEK SE SMETANOVOU OMÁČKOU

7 kg kořínků, 2 kg zeleniny, 1/2 kg cibule, sůl, pepř, nové koření, bobkový list, tymián, 10 l mléka, 1 kg mouky, ocet, zelená petrželka, 1/4 kg másla.

Kořínek uvaříme se zeleninou, kořením a solí. Maso i zeleninu nakrájíme na nudličky, polévku procedíme, povaříme. Vývar zahustíme mlékem

s moukou, okyselíme a necháme chvíli povařit. Do hotového vložíme nakrájené maso a zeleninu a ještě povaříme. Před podáváním přidáme máslo a rozsekanou petrželku. Mléko můžeme nahradit kyselou smetanou, abychom ušetřili máslo.

Přílohy: knedlík, brambory.

HAŠÉ Z VEPŘOVÉHO MASA NEBO Z VEPŘOVÝCH KOŘÍNKŮ

5 kg masa (ramínko) nebo 7 kg vepřových kořínků, 2 kg kořenové zeleniny, 3/4 kg tuku, 2 kg cibule, 3 l mléka, 10 žloutků, 15 dkg krupice, sůl a pepř.

Maso nebo kořínek uvaříme se solí a zeleninou do měkka. Uvařené maso umeleme na masovém strojku. Žloutky a krupici rozkvedláme v mléce a vylejeme na drobně pokrájenou cibulku, zpěněnou na tuku. Mícháme, až se utvoří kašovitá ssedlina. Do ní vmícháme umleté maso, posolíme, opepříme a podle potřeby buď zahustíme strouháním, nebo zředíme polévkou. Výborné je, můžeme-li porce pokapat navrch citronovou šťávou.

Přílohy: brambory, bramborové opečenky, bramborové placky, dušená zelenina a saláty.

OMÁČKY

ZÁKLADNÍ OMÁČKA HNĚDÁ

15 l vody nebo vývaru z kostí, 3/4 kg tuku, 1 kg mouky, sůl.

Z tuku a mouky usmažíme jíšku do zlatova, postupně přidáváme vodu a omáčku na hladko rozmícháváme. Procedíme do připravené vody nebo vývaru. Osolíme a povaříme 20 minut.

HOUBOVÁ OMÁČKA HNĚDÁ

Rozpočet jako na základní omáčku a 3 kg čerstvých nebo 30 dkg sušených hub, kmín, 1/4 kg cibule a 20 dkg tuku.

Čerstvé houby dobře očištěné na drobno nakrájíme a na kousku tuku a zpěněné cibulce s kmínem a solí dusíme do měkka. Sušené houby opereme a na půl hodiny namočíme do studené vody, potom je scedíme, rozsekáme a s trochou kmínu podusíme. Měkké přidáváme do hotové omáčky.

CIBULOVÁ OMÁČKA

Rozpočet jako na základní omáčku, 2 kg cibule a 20 dkg tuku.

Na tuku zpěníme na drobno rozkrájenou cibuli a do zlatova usmažíme. Zalijeme ji trochou vody a uvaříme do měkka. Měkkou protlačíme do hotové základní omáčky hnědé, povaříme a nakonec přidáme trochu polévkového koření.

OKURKOVÁ OMÁČKA

Rozpočet jako u základní omáčky, 3 kg okurek, trochu octa.

Do hotové omáčky přidáme rozsekané okurky a přikyselíme ji podle chuti.

MAJORÁNKOVÁ OMÁČKA

Rozpočet jako u základní omáčky a trochu majoránky.

Připravíme si hnědou omáčku a do hotové přidáme rozmělněnou majoránku.

ZÁKLADNÍ BÍLÁ OMÁČKA

5 l vody, 10 l mléka, 3/4 kg tuku, 1 kg mouky, sůl.

Na rozpálený tuk dáme mouku a zpěníme ji, až zbělí a pozbude syrové vůně. Potom ji postupným přiléváním vody na hladko rozmícháme, posolíme a necháme 20 minut vařit. Nakonec vmícháme do vařící omáčky mléko, dodáme chuti a necháme chvilku povařit. Omáčka musí být zahoustlá, krémovitá.

KOPROVÁ OMÁČKA

Do základní bílé omáčky přidáme 1/2 kg opraného rozsekaného kopru a podle chuti okyselíme.

PAŽITKOVÁ OMÁČKA

Do základní bílé omáčky přidáme 1/2 kg oprané rozsekané pažitky. Na tvrdo uvařené vajíčko polité pažitkovou omáčkou můžeme zařadit s přílohou brambor jako hlavní jídlo oběda.

KŘENOVÁ OMÁČKA

Do základní bílé omáčky přidáme 1/2 kg jemně ustrouhaného křenu.

RAJSKÁ OMÁČKA

15 l vody nebo vývaru z kostí, 3/4 kg tuku, 1 kg mouky (na jíšku).

1/4 kg tuku, 1/2 kg cibule, 10 kg čerstvých rajských jablíček nebo 1 kg rajského protlaku, pepř, nové koření, tymián, bobkový list, 1 1/2 kg cukru, sůl, ocet.

Z 3/4 kg tuku a 1 kg mouky usmažíme jíšku do zlatova a postupným přiléváním vody nebo vývaru ji na hladko rozmícháme. Procedíme do připravené vařící vody, osolíme a vaříme 20 minut. Na tuku zpěníme cibuli, přidáme na čtvrtky rozkrájená jablíčka, koření, podlijeme a dusíme do měkka. Do hotové základní omáčky protlačíme udušená jablíčka, osladíme, okyselíme a necháme ještě chvíli povařit.

HOUBOVÁ OMÁČKA SMETANOVÁ (jen z čerstvých hub)

5 l vody a 10 l mléka, nebo 10 l vody a 5 l kyselé smetany, 4 kg hub, 3/4 kg tuku, asi 1 kg mouky, sůl, kmín, podle potřeby ocet, zelená petrželka.

Houby připravíme podle předpisu na str. 436, přidáme je do vařící vody, zalijeme smetanou nebo mlékem s moukou a chvíli povaříme. Podle potřeby okyselíme. Do hotové omáčky přidáme zelenou petrželku. Použijeme-li k přípravě mléka, můžeme ji nakonec zlepšit přidáním 1/4 kg čerstvého másla. Hodí se jako bezmasý oběd s přílohou knedlíků.

ZELENINA

Zeleninu připravujeme až před samým podáváním a počítame, že její příprava trvá 30 minut. Předčasnou úpravou zeleninu ochuzujeme o nejcennější živiny, zvláště citlivý vitamin C. Nikdy ji nepřevaříme, podáváme spíše tužší, jenom ne kašovitou. Košťály a přezrálé listy neodhazujeme, používáme jich na vývar do polévek a omáček.

DUŠENÁ BRUKEV

150 mladých brukví, 3/4 kg tuku, 1/2 kg mouky, sůl a drobně usekané mladé listy brukví.

Očištěnou a na plátky nakrájenou brukev osolíme a udusíme na tuku do polotuha. Vysmahlou brukev zaprášíme moukou, přidáme mladé rozsekané lístky, podlijeme vodou a dusíme do měkka. Podáváme s bramborem a všemi bramborovými jídly k vařenému nebo dušenému hovězímu a vepřovému masu.

BRUKVOVÉ ZELÍ

150 mladých brukví, 3/4 kg tuku, 1/2 kg cibule, kmín, sůl, ocet, 1/2 kg mouky, 1/2 kg cukru.

Očištěnou brukev nakrájíme na nudličky, posolíme, přidáme kmín, trochu vody a dusíme. Na tuku zpěníme cibulku, zasypeme ji moukou a měkkou brukev zahustíme řídkou jíškou. Osladíme, okyselíme a necháme chvíli povařit. Podáváme s knedlíkem nebo s brambory k pečením (vepřové, sekané, k huse a kachně).

DUŠENÁ KAPUSTA

12 kg kapusty, 3/4 kg tuku (nejlépe sádla), 1/2 kg cibule, 1/2 kg mouky, sůl, pepř.

Na tuk a zpěněnou cibuli přidáme na nudličky nakrájenou vypranou kapustu, sůl, pepř, trochu vody a dusíme do polotuha. Vysmahlou kapustu zaprášíme moukou, opět ji trochu podlijeme vodou a dusíme do měkka. Z počátku dusíme kapustu nepřikrytou, aby vyprchaly čpavé látky, později teprve ji dusíme pod pokličkou. Podáváme s brambory nebo všemi bramborovými jídly, nebo s rýží k dušeným a vařeným vepřovým nebo hovězím masům.

DUŠENÁ MRKEV

12 kg mrkve, 3/4 kg tuku, 1/2 kg mouky, sůl, event. 30 dkg cukru.

Očištěnou, na plátky nebo na nudličky nakrouhanou mrkev podlijeme vodou, posolíme, přidáme tuk a dusíme do polotuha. Vysmahlou zaprášíme moukou, opět podlijeme a dodusíme. Podle potřeby přisladíme. Podáváme jako přílohu k smaženým, dušeným a pečeným masům.

VAŘENÝ KVĚTÁK

50 květáků středně velkých, 1 1/2 kg tuku, 1 kg strouhané opražené housky, sůl.

Očištěný květák vkládáme do vařící osolené vody a vaříme asi 25 minut. Podáváme půl květáku na porci s přílohou opékaných brambor nebo bez brambor jako předkrm a doplňujeme vydatným moučníkem.

ZADĚLÁVANÝ KVĚTÁK

50 středně velkých květáků, 1 kg tuku, asi 2 kg mouky, sůl, muškátový oříšek, zelená petržel.

Květák vaříme podle předchozího předpisu. Uvařený květák vybereme z vody a uložíme do teplé nádoby. Vodu zahustíme do zlatova osmaženou jíškou, přidáme muškátový oříšek a necháme 20 minut povařit. Hotovou omáčku můžeme zlepšit přidáním 1/4 kg čerstvého másla nebo žloutky, rozmíchanými v mléce. Před podáváním přidáme zelenou petrželku. Na jednu porci dáváme půl květáku s přílohou brambor.

SMAŽENÝ KVĚTÁK

50 středně velkých květáků, sůl, 3/4 kg mouky, 8 vajec, 1 1/2 l mléka, 2 kg strouhané housky, asi 2 kg tuku na smažení.

Do polotuha uvařené květáky rozpůlíme, posolíme, obalíme v mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem, ve strouhané housce a osmažíme po všech stranách na tuku. Podáváme s bramborovou kaší a saláty. Poměrně značná spotřeba tuku.

ZAPÉKANÝ KVĚTÁK

50 středně velkých květáků, sůl, 1 1/2 kg tuku, 2 1/2 kg mouky, asi 5 až 6 l mléka, 20 vajec.

Do polotuha uvařený květák rozdělíme na růžičky. urovnáme do vymaštěného pekáče a zalijeme bešamelem.

Bešamel: z tuku a mouky usmažíme do zlatova jíšku, kterou zvolna zřeďujeme mlékem za stálého míchání, až se utvoří hladká hustá kaše. Do vychladlé přidáme sůl, žloutky a nakonec volně vmícháme tuhý sníh. Touto směsí zalijeme připravený květák a upečeme. Podáváme s brambory.

SMAŽENÝ CELER

12 kg celeru, sůl, 1 kg mouky, 8 vajec, 1 1/2 l mléka, 2 kg strouhané housky, asi 1 1/2 kg tuku na smažení.

Krátce povařený celer nakrájíme na plátky silné asi 6 mm, posolíme, obalíme v mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem a strouháním a osmažíme po obou stranách. Podáváme s bramborovou kaší a saláty.

ŠPENÁT

10 kg čistého přebraného špenátu, 1/2 kg tuku, 1/2 kg cibule, 1/4 kg mouky, 1 l mléka, po případě česnek.

Špenát povaříme v dostatečném množství vody, pak jej umeleme na masovém strojku. Z tuku, cibule a mouky připravíme světlou jíšku, zalijeme ji vodou ze špenátu, přidáme umletý špenát, sůl, po případě česnek a nakonec zalijeme mlékem. Mléko vyrovnává účinek kyseliny šťavelové a dodává pokrmu vápník.

ZELENINOVÉ SMAŽENKY

8 kg zeleniny (buď kapusty nebo květáku nebo míchané zeleniny: mrkve, brukve, celeru a hrášku), 1/2 kg cibule, 3/4 kg tuku, 1 kg mouky, 10 vajec, asi 2 až 2 1/2 kg strouhané housky, 2—3 l mléka, asi 2 kg tuku na smažení.

Na tuku zpěníme cibulku, přidáme mouku a usmažíme jíšku do zlatova. Zalijeme ji mlékem a vymícháme hladkou a hustou omáčku. Vmícháme do ní umletou podušenou nebo povařenou zeleninu, sůl, vejce a podle potřeby strouhanou housku. Děláme malé placičky, obalíme je v jemné strouhance a smažíme. Větší spotřeba tuku. Podáváme 2 menší smaženky na jednu porci s bramborovou kaší a salátem.

HLÁVKOVÉ ZELÍ

10 kg hlávkového zelí, 1/2 kg tuku, 1/2 kg cibule, asi 1 kg mouky, sůl, kmín, ocet, 1/2 kg cukru.

Zelí ukrouhané na nudličky osolíme, posypeme kmínem, podlijeme vodou a dusíme nejprve odkryté (aby vyprchaly čpavé látky), později pod pokličkou do polotuha. Jemně rozsekanou cibuli zpěníme na tuku, přidáme mouku a dušené zelí zahustíme světlou jíškou. Okyselíme je a udusíme do měkka.

KYSELÉ ZELÍ

10 kg kyselého zelí, 1/2 kg tuku, 1/2 kg cibule, 3/4 kg mouky, 1/4 kg cukru, sůl, kmín, ocet.

Na tuk a zpěněnou cibuli dáme dusit kyselé zelí. Měkké zaprášíme moukou, přisladíme, je-li třeba okyselíme a ještě chvíli povaříme.

SALÁTY

ZELENINOVÝ SALÁT S MAJONÉZOU

8 kg zeleniny (podle roční doby — mrkev, celer, petržel, hrášek, fazolky, rajčata, papriky, květák, bílé hlávkové zelí), 1 kg jablek, 1/2 kg cibule.

Majonéza: 1 l oleje, 6 žloutků, sůl, ocet, worcesterová omáčka, asi 10 dkg cukru.

Kaše k nastavení majonézy: 1 l mléka a 18 dkg hrubé mouky.

Z oleje a žloutků utřeme majonézu, kterou nastavíme vychladlou kaší z mléka a mouky, osolíme, okyselíme, přidáme worcester, cukr, a je-li třeba, zředíme trochu vodou. Všechnu zeleninu kromě hrášku, rajčat, cibule a papriky, které dáváme syrové, krátce povaříme, nakrájíme na drobné kostičky a promícháme s připravenou majonézou, ještě dodáme chuti a přidáme rozkrájená jablka. Podáváme jako předkrm s půlkou vajíčka uvařeného na tvrdo a s rohlíkem.

MRKVOVÝ SALÁT

8 dkg mrkve, 10—15 citronů, 1/2 kg cukru, 1/8 l oleje.

Jemně ustrouhanou syrovou mrkev promícháme se šťávou z citronů, cukrem a olejem. Není-li mrkev dosti šťavnatá, přidáme trochu vody.

SALÁT Z KYSELÉHO NEBO HLÁVKOVÉHO ZELÍ

8 kg kyselého zelí anebo 8 kg hlávkového zelí, drobně rozkrájeného a spařeného, 1/2 kg cibule, 10 dkg cukru, sůl, ocet, 1/8 l oleje, trochu vody.

Zelí promícháme s drobně nakrájenou cibulí a polijeme sladkokyselým octem s vodou a olejem.

CELEROVÝ SALÁT

8 kg celeru, 1/2 kg cibule, 10 dkg cukru, sůl, ocet, trochu vody, 1/8 l oleje.

Očištěný celer, rozkrájený na čtvrtky, uvaříme v osolené, okyselené vodě do polotuha. Studený nakrájíme na plátky, prosypeme jemně rozkrájenou cibulí a zalijeme sladkokyselým octem s vodou, solí a olejem.

SALÁT Z RAJSKÝCH JABLÍČEK

8 kg rajských jablíček, 1 kg cibule, sůl, ocet, 10 dkg cukru, 1/8 l oleje.

Syrová rajská jablíčka nakrájíme na plátky, prosypeme jemně rozsekanou cibulkou a dodáme chuti sladkokyselým octem, solí a olejem.

ČERVENÁ ŘEPA

8 kg červené řepy, sůl, 1 lžíce feniklu, ocet, 10 dkg cukru, kousek křenu, trochu vody.

Červenou řepu kartáčkem dobře omyjeme a do polotuha uvaříme. Vystydlou oloupáme, nakrájíme na plátky, mírně prosypeme strouhaným

křenem a zalijeme touto povařenou směsí: 1 l octa, 2 l vody, 1 polévkovou lžíci feniklu, 10 dkg cukru, sůl. Vystydlou směs nalijeme na připravenou řepu tak, aby byla potopena.

BRAMBOROVÝ SALÁT

10 dkg brambor, 1 kg cibule, 1 kg celeru, 1/2 kg mrkve a 1/2 kg petržele, sůl, ocet.

Vařená majonéza: 3 l mléka, 12 žloutků, 45 dkg hrubé mouky, 1/2 l oleje.

Uvařené studené brambory, ovařený celer, petržel a mrkev rozkrájíme na kostičky, posolíme, okyselíme a promícháme jemně rozkrájenou cibulkou.

Příprava majonézy: do mléka rozkvedláme žloutky a mouku a uvaříme ve vodní lázni hustou kaši. Do vlažné přilejeme olej, promícháme a rozmícháme do brambor a zeleniny. Patřičně přisolíme a okyselíme.

VLAŠSKÝ SALÁT

5 kg salámu nebo uzeného masa, 1/2 kg cibule, 1 kg celeru, 1/2 kg petržele, 1/2 kg mrkve, 1/2 kg hrášku, 1/2 kg kyselých okurek, 2 kg brambor.

Na majonézu: 3/4 l oleje, 4 žloutky, 3/4 l mléka, 14 dkg mouky, sůl, ocet, worcesterová omáčka.

Připravujeme podobně jako zeleninový salát (strana 441), polovinu celeru však přidáváme syrového, ustrouhaného, do hotového salátu.

Tento salát podáváme s rohlíkem jako předkrm.

MOUČNÍKY

Ve všech předpisech uvádíme dávky potravin pro moučníky jako pro třetí, doplňující chod oběda. Chceme-li však moučník podávat jako hlavní jídlo (jen k polévce), jest nutno dávky podle toho zvýšit.

Kynuté moučníky zařazujeme jako doplněk méně sytícího hlavního jídla (zelenina, brambory). Po vydatném hlavním jídle s přílohou knedlíků zařazujeme moučník lehčí, sladký zákusek nebo jen kompot.

Z vajec použitých na kynutá těsta ušetříme vždy bílky, kterých použijeme pak na přípravu nákladnějších moučníků. Nahrazujeme jimi celá vejce.

BUCHTY

5 dkg hladké mouky, 30 dkg tuku, 1/2 kg cukru, 15 dkg droždí, 5 vajec (bílky ušetříme), 2 vanilkové cukry, 3 1/3 l mléka, 2 kg marmelády, 1/2 kg tuku na pomazání, 1/4 kg cukru na posypání, 5 dkg soli.

Zaděláme řidší, hladké těsto, rozdělíme si je na 10 stejných dílů, z nichž uděláme bochánky a necháme zkynout na prkénku. Vykynutý bochánek rozdělíme na 10 stejných dílů, uděláme z nich placičky, naplníme je marmeládou a děláme buchty. Skládáme je do vymaštěných pekáčů a potíráme tukem mezi každou jednotlivou buchtou, aby se neslepily.

BUCHTIČKY S KRÉMEM

Z těsta jako na buchty připravíme neplněné, menší buchtičky, které poléváme vanilkovým krémem. Krém: 10 l mléka, 8—10 vanilkových puddingových prášků, 10 žloutků, 2 kg cukru.

V kotlíku uvaříme za stálého míchání řídký pudding, kterým poléváme připravené porce buchtiček před podáváním.

DOMAŽLICKÉ KOLÁČE

4 kg hladké mouky, 40 dkg cukru, 40 dkg tuku, 12 dkg droždí, 4 vejce (bílky na potření), 2 l mléka, 4 dkg soli.

Zaděláme těsto trochu tužší než na buchty a rozdělíme na 20 dílů. Po vykynutí uděláme z každého dílu jeden velký kulatý koláč, který vyplníme buď tvarohem, mákem nebo povidly. Velmi dobře vypadá ozdobné a velmi rychlé plnění koláčů takto: do středu dáme tvaroh, okolo nastříkáme trubičkou kruh povidel, pak zase dáme kruh tvarohu a do kraje kruh z máku. Upečené koláče dělíme na 10 dílů (2 kusy na jednu porci), množství náplně podle možností. Můžeme také plnit jablkovými povidly nebo revení.

MARTINSKÉ ROHLÍKY

5 kg hladké mouky, 1/2 kg cukru, 3/4 kg tuku, 20 dkg droždí, 10 vajec (bílky ušetříme), asi 2 3/4 l mléka, sůl, 2 vejce na potření, 1/4 kg cukru na posypání.

Vypracujeme tužší těsto než na buchty, rozvalujeme malé obdélníčky, plníme mákem a zavineme v úhledný rohlík. Vykynuté potřeme rozšlehaným vajíčkem a dáme péci.

Maková nádivka: 40 dkg máku, 1/2 kg cukru, 3/4 l mléka, 2 vanilkové cukry, citronová kůra. (Mák můžeme nastaviti sladkými drobečky.)

VÁNOČKA — BRIOŠKY

5 kg polohrubé mouky, 1/4 kg droždí, 1 kg cukru, 1 kg tuku, 5 dkg soli, 10 vajec, 1 3/4 l mléka, 3 vanilkové prášky, 1/4 kg rozinek.

Zaděláme tuhé těsto, z něhož po vykynutí uděláme buď vánočky, nebo malé bochánky, které po druhém zkynutí nastřihneme nůžkami (jako dvě ouška), potřeme rozšlehaným vajíčkem a upečeme.

SKOŘICOVÉ ZÁVITKY

5 kg polohrubé mouky, 1/2 kg tuku, 1/2 kg cukru, 15 dkg droždí, 2 l mléka, 5 vajec, 1/4 kg rozinek, sůl a 20 balíčků skořicového cukru.

Zaděláme řidší těsto než na vánočku a necháme zkynout. Zkynuté těsto rozválíme na placku asi 1 cm silnou, pomastíme povrch rozpuštěným tukem, posypeme cukrem, skořicí a rozinkami a pevně zatočíme jako závin. Ostrým nožem krájíme asi 2 cm silné kousky ze stočeného syrového těsta, průměr

závitku asi 5 cm, klademe je na pomaštěný plech, necháme zkynouti, potřeme rozšlehaným vajíčkem a upečeme. Pozor však při pečení: nutno regulovat spodní plamen, aby se vytékající cukr zespodu nepřipálil.

SMAŽENÉ VDOLEČKY

5 kg hladké mouky, $^1/_4$ kg cukru, 20 dkg tuku, 15 dkg droždí, 5 vajec, 3 l mléka, sůl. Na pomazání: 3 kg povidel, 2 kg tvaru nebo $^1/_2$ kg perníku. Na smažení: 1 až $1\,^1/_4$ kg tuku.

Zaděláme řidší těsto a necháme zkynout. Pak vyválíme 100 bochánků, ze kterých po druhém zkynutí uděláme pěkné, nízké vdolečky a dáme na rozpálený tuk zvolna opékat na malém množství tuku. Potíráme povidly, sypeme tvarohem, nebo perníkem.

KOBLIHY

3 kg hrubé mouky, 12 vajec, 18 dkg cukru, 15 dkg tuku, $1\,^1/_2$ l mléka, 9 dkg droždí, sůl, rum, zavařenina, citronová kůra, vanilkový cukr.

Tuk, cukr a žloutky utřeme. Přidáme rum, vanilku, citronovou kůru, sůl a vykynutý kvásek. Těsto zahustíme ohřátou moukou a vypracujeme, až se na něm utvoří puchýřky. Pak uděláme koblihy, plněné zavařeninou. Skládáme je na vlahé prkénko, přikryjeme čistou utěrkou a necháme vykynout. Vykynuté klademe do rozpáleného tuku, vrchní stranou ke dnu kastrolu, přiklopíme je pokličkou a smažíme. Když spodní strana zčervená, obracíme a dosmažujeme druhou stranu bez přikrytí. Usmažené koblihy sypeme vanilkovým cukrem.

ŽEMLOVKA

25 vek po $^1/_2$ kg, 15 kg jablek, 12 l mléka, $1\,^1/_4$ kg tuku, $1\,^1/_2$ kg cukru, skořice, $^1/_4$ kg tuku na vymazání pekáčků a 1 kg cukru na sypání.

Housky a jablka nakrájíme na plátky. Do vymaštěného pekáče skládáme plátky žemlí, navlhčené mlékem, pokropíme rozehřátým tukem, na to dáme vrstvu nakrájených jablek, posypeme cukrem a skořicí. Vrstvy střídáme až do vyplnění pekáče. Navrch zůstane vrstva housky. Zapékáme $^1/_2$ hodiny.

KŘEHKÝ ZÁVIN S JABLKY

1 kg tuku, 2 kg polohrubé mouky, 30 dkg cukru, 6 dkg droždí, asi $^1/_4$ l mléka, 3 vejce, 3 vanilkové prášky, citronová kůra, špetka soli.

Náplň: 5 kg jablek, 30 dkg cukru, skořice, vejce na potření.

Tuk rozsekáme do mouky, posolíme, přidáme vanilku a citronovou kůru a lehce promneme. Uděláme důlek a zaděláme zkynutým droždím, mlékem, vejci a cukrem v tuhé těsto. Vyválíme tenkou placku, položíme na plech, poklademe rozkrouhanými jablky, pocukrujeme, posypeme skořicí. Přikryjeme druhou plackou a necháme $^1/_2$ hodiny kynout. Pak povrch potřeme rozšlehaným vajíčkem a upečeme. Můžeme plnit tvarohem, mákem nebo revení.

MAKOVEC

$1\,^1/_4$ kg cukru, 1 kg umletého máku, 2,10 kg hrubé mouky, $2\,^1/_2$ l mléka, 7 vajec, 7 pečivových prášků, 3 vanilkové prášky, citronová kůra, 1 kg marmelády, $^1/_4$ kg cukru na sypání, 10 dkg tuku a 10 dkg mouky na vymaštění a vysypání forem.

Cukr, mák, citronovou kůru a vanilkový cukr dáme do velké mísy, zaděláme mlékem a vejci a nakonec vmícháme mouku s pečivovým práškem. Dortové formy vymažeme tukem, vysypeme moukou, vlijeme do nich těsto a upečeme. Vychladlý makovec rozřízneme, potřeme marmeládou, navrch pocukrujeme.

TŘENÉ TĚSTO ÚSPORNÉ

1,15 kg tuku, 1,15 kg cukru, 8 vajec, 2,80 kg hrubé mouky, 2 litry mléka, 8 pečivových prášků. (Můžeme zlepšit přidáním dalších 8 ušetřených bílků.)

Tuk, část cukru a žloutky dobře utřeme a spojíme s mlékem, do něhož jsme zamíchali polovinu mouky. Z bílků ušleháme tuhý sníh, zašleháme do něho zbytek cukru a společně s druhou polovinou mouky, do níž jsme namíchali pečivové prášky, vpracujeme po částech do hotové směsi. Pečeme v různých formách, které napřed vymastíme a vysypeme moukou.

Z tohoto těsta můžeme dělat:

Řezy: těsto nalijeme do pekáčů, upečené plníme krémem.

Krém: 1 kg tuku, 2 l mléka, 6 vanilkových puddingů, 1,20 kg cukru, 5 dkg kávy.

Z mléka, puddingů a 20 dkg cukru uvaříme hustý pudding. Tuk se zbytkem cukru dobře našleháme a postupně do něho vpracujeme vychladlý pudding. Nakonec přidáme jemně umletou kávu.

Upečené placky rozkrojíme, naplníme krémem a navrch nastříkáme trubičkou ozdobu.

Bábovku: těsto vylejeme do osmi bábovkových forem a upečeme. Podáváme pocukrovaný řez bábovky.

Mramorové řezy: část těsta obarvíme kakaem (10 dkg kakaa) a plníme vymaštěné a moukou vysypané formy srnčího hřbetu střídavě vždy bílým a pak kakaovým těstem.

Biskupský chlebíček: do těsta zamícháme rozsekané ořechy, rozinky, v cukru zavařenou dýni (každého po $^1/_4$ kg).

Bublaninu: těsto rozetřeme na 1 cm silnou vrstvu na plech a poklademe ovocem (6 kg višní, meruněk, švestek, nebo rybízu atd.).

Obrácený koláč s jablky: pekáče dobře vytřeme syrovým tukem a vysypeme hodně jemnou strouhanou houskou. Na housku klademe rozkrájená jablka a zalijeme asi $1\,^1/_2$ cm vysokou vrstvou těsta. Po upečení ihned koláč

vyklopíme, pocukrujeme a podáváme (6 kg na lístky nakrájených jablek, 1/4 kg tuku na vymaštění pekáčů, 30 dkg strouhané housky).

PIŠKOTOVÉ ŘEZY (NASTAVOVANÝ PIŠKOT)

12 vajec, 1 kg cukru, 1,20 kg polohrubé mouky, 4 pečivové prášky, 12 lžic horké vody. Krém: jako do řezů z třeného těsta (str. 445). Místo 5 dkg kávy můžeme dát 10 dkg kakaa.

Žloutky, 3/4 kg cukru a 12 lžic horké vody dobře ušleháme. Z bílků připravíme tuhý sníh, zašleháme do něho zbylý 1/4 kg cukru a střídavě s moukou, do níž jsme promíchali pečivový prášek, lehce vpracováváme do utřených žloutků. Na plechy si připravíme pomaštěné papíry, vylejeme na ně těsto vrstvou asi 2 cm vysokou, upečeme a naplníme krémem. Povrch buď jenom cukrujeme, nebo nastříkáme ozdobně krémem.

TAŽNÝ ZÁVIN

1,20 kg hladké mouky, 4 vejce, 8 dkg rozpuštěného sádla, 1/2 l vlažné vody, sůl. Náplň: 8 kg jablek (už čistých), 3/4 kg tuku, 80 dkg cukru, 40 dkg strouhané housky, skořice, 40 dkg rozinek (nemusí být).

Z příprav vypracujeme na válu hladké tažné těsto, rozdělíme je na deset dílů a z každého dílu uděláme bochánek. Bochánky přiklopíme nahřátým kastrolem a necháme půl hodiny odležet. Pak z jednoho bochánku po druhém vytáhneme na čisté, pomoučené utěrce tenkou placku, kterou posypeme do poloviny jablky rozkrájenými na plátky, strouhanou houskou, cukrem, skořicí, event. rozinkami a pokapeme rozpuštěným tukem a utěrkou stáčíme. Polovinu placky, na které nejsou jablka, před stočením dobře pomastíme, aby nám závin pěkně lístkoval. Povrch závinu potřeme tukem a dáme péci.

SNĚHOVÉ CUKROVÍ PLNĚNÉ KRÉMEM

30 bílků, 1,80 kg cukru (= 200 plochých pusinek).

Krém: 80 dkg tuku, 1/2 kg cukru, 1 1/4 l mléka, 4 vanilkové puddingy.

Z bílků ušleháme pevný sníh, po částech do něho lehce vmícháme polovinu cukru, druhou polovinu opatrně vmícháme lžicí. Na plech potřený voskem nastříkáme trubičkou ploché pusinky a v mírné troubě usušíme.

Krém: Z mléka a puddingů uvaříme za stálého míchání kaši. Tuk s cukrem dobře napěníme a zašleháme do něho ještě vlahý pudding. Dvě pusinky vždy slepujeme dohromady hotovým krémem. Krém se dá zlepšit jemně umletou kávou (5 dkg).

KOŠÍČKY (200 kusů — 2 košíčky na 1 porci)

1 3/4 kg hladké mouky, 65 dkg tuku, 1/2 kg cukru, 5 vajec, 3 pečivové prášky.

Krém: 80 dkg tuku, 3/4 kg cukru, 1 1/4 l mléka, 3 vanilkové prášky, 4 puddingy, 2 l třešňového kompotu.

Pudding: 1 1/4 l mléka, 4 puddingové prášky, 20 dkg cukru.

Příprava krému jako u sněhového cukroví (viz str. 446).

Vypracujeme tuhé těsto, které vtlačíme do forem (košíčků) a upečeme. Pudding dáváme na dno košíčků, na něj pak nastříkáme trubičkou ozdobně krém a do středu krému vložíme třešni.

Tento moučník je sice pracnější, ale výhodou jeho je, že si můžeme košíčky předem upéci.

LEDOVKY

3 kg hladké mouky, 80 dkg cukru, 1 kg tuku, 10 vajec, asi 2 l mléka, 5 pečivových prášků.

Na válu vypracujeme tuhé těsto, rozválíme je na tenkou placku, vykrajujeme kolečka, která do růžova upečeme. Slepujeme vždy dvě kolečka krémem (viz krém jako u sněhového cukroví: str. 446) a podáváme 2 kousky na jednu porci.

KEKSY

2,80 kg hladké mouky, 1,30 kg cukru, 60 dkg tuku, 10 vajec, 5 pečivových prášků, 5 vanilkových cukrů.

Tuk rozdrobíme do mouky a zaděláme s ostatními přípravami v tuhé těsto. Vyválíme na tenkou placku a rádlem nakrájíme na proužky. Do růžova upečeme. Keksy podáváme jako přílohu ke kompotům, nahrazujeme-li jimi třetí chod oběda (moučník), nebo ke zmrzlinám a puddingům.

VĚNEČKY Z PÁLENÉHO TĚSTA

1 l vody, 32 dkg tuku (nejlépe sádlo), 60 dkg polohrubé mouky, 16 vajec.

Do kotlíku dáme vařit vodu s tukem. Do vařící směsi přidáme mouku a pilně mícháme, až se těsto pouští volně kotlíku i vařečky (asi 5—6 minut). Do studeného těsta vpracujeme postupně jedno vejce po druhém a utřeme pěkné hladké těsto. Těsto plníme do pevného plátěného pytlíku s ozdobnou trubičkou a stříkáme do tvaru věnečků na pomaštěný plech.

Krém: 80 dkg tuku, 1 l mléka, 18 dkg hrubé mouky, 80 dkg cukru, 4 vanilkové cukry, možno zlepšit žloutky.

Tuk utřeme s cukrem. Do napěněného tuku vmícháme studenou nastavovací kaši z mléka a mouky. Můžeme zlepšit žloutky. (Podrobné popisy o krémech: viz str. 347.)

BANÁNY

Stejný předpis jako na věnečky z páleného těsta, jenže na plech nastříkáme hmotu do tvaru banánů.

Krém do banánů dáváme s kávovou příchutí.

KRUPICOVÉ FLAMERI

10 l mléka, $1^1/_4$ kg krupice, $1^1/_2$ kg cukru, 5 vanilkových puddingových prášků, 5 vanilkových cukrů, 10 žloutků, špetka soli, citronová kůra, 4 litry kompotu nebo šťávy.

Vaříme postupně na čtyřikrát. Všechny přípravy rozmícháme v kotlíku a za stálého šlehání metlou necháme přijít do varu. Povaříme asi 5 minut a vylejeme do forem, vypláchnutých studenou vodou (asi do výšky 3 cm). Po vychladnutí krájíme na úhledné porce, zdobíme třešněmi z kompotu nebo poléváme ovocnými šťávami.

JAHELNÍK

3 kg jahel, $1^3/_4$ kg cukru, 1 kg tuku, 10 vajec, 5 l mléka, 5 vanilkových prášků, 8 kg jablek.

Jáhly vypereme ve studené vodě, scedíme, dáme je do velkého kastrolu, polijeme je vařící vodou, promícháme a znovu vycedíme. Spařené jáhly polijeme horkým mlékem, necháme je opatrně dusit pod pokličkou a občas je zamícháme. Měkké jáhly necháme vystydnout. Do studených zamícháme žloutky, vanilkový cukr, citronovou kůru, cukr, rozpuštěný tuk a nakonec z bílků sníh. Do připravených vymaštěných pekáčů dáme vrstvu asi 2 cm vysokou, na ni rozložíme nakrájená jablka a přikryjeme opět vrstvou jahel. Dáme péci. Při podávání jahelník cukrujeme.

JABLKA V KRÉMU

100 stejně velkých jablek, $^1/_2$ kg cukru, 3 l vody.

Krém: 10 l mléka, 10 vanilkových puddingů, 10 žloutků, 2 kg cukru.

1 kg rybízové nebo višňové marmelády nebo jamu.

Jablka oloupáme, odstraníme jaderník a celá jablka dusíme pod pokličkou asi 5 minut v cukrové vodě. Dbáme, aby jablka zůstala celá a vzhledná. Podušená jablka vybereme a necháme vystydnout. Místo po vykrojeném jaderníku vyplníme marmeládou a polijeme ještě vlažným krémem. Podáváme studená s přílohou dvou až tří keksů, které máme v zásobě upečené.

SLANÉ TYČKY

3 kg mouky, $^1/_2$ kg tuku, 5 žloutků, 10 dkg droždí, $2^1/_2$ l mléka, sůl, mák na sypání (asi 15 dkg) a sůl na sypání.

Zaděláme tuhé těsto a rozdělíme na 3 díly. Z každého uděláme 100 kousků, z nichž vyválíme asi 13 cm dlouhé tyčky. Potřeme je bílkem, posypeme mákem a solí a upečeme. Na jednu porci dáváme 3 tyčky.

SLANÉ BRAMBOROVÉ ČTVEREČKY

1 kg tuku, $1^1/_2$ kg studených vařených brambor, $1^1/_2$ kg mouky, 5 vajec (bílky necháme na potření), sůl, kmín.

Strouhané vařené brambory posolíme a zpracujeme s moukou a tukem v tužší těsto. Rozdělíme je na 5 dílů. Z každého dílu vyválíme tenkou placku a rádlem rozdělíme na 100 čtverečků. Potřeme je bílky, posypeme kmínem a solí a upečeme. Podáváme po pěti kouscích.

SLANÉ SÝROVÉ ČTVEREČKY

1 kg tuku, 1 kg studených vařených brambor, 1 kg mouky, 1 kg taveného sýra, $^1/_4$ kg strouhaného syrového celeru, paprika, sůl, 2 vejce na potření, kmín na sypání.

Stejný postup jako u bramborových čtverečků. Papriku a syrový celer vpracujeme do těsta, povrch potřeme vejcem a posypeme kmínem a solí.

VAŘENÉ MOUČNÍKY

Je rozdílné, vaříme-li je pro těžce pracující nebo pro pracující v sedavém zaměstnání.

Pro těžce pracující musíme vždy vařit víc příloh i moučníků.

Na knedlíky počítáme 8—12 dkg mouky na osobu, 4 dkg housky. Z 1 kg mouky uděláme 25 buchet.

Ostatně v každé kategorii pracovníků jsou větší i menší jedlíci a nemůžeme počítat s tím, že všichni strávníci snědí stejně. Stačí už při prvním obědě sledovat zbytky a přídavky a podle toho upravit příští dávky. Abychom zamezili plýtvání přílohami, doporučujeme podávat přílohu jen v normálním množství a na mísách podávat přídavky pro větší jedlíky. Nakrájený chléb podáváme taktéž na stoly v košíčkách, aby si každý vzal pouze tolik, co opravdu může sníst.

Na úpravě těstovin mnoho záleží. Musíme je vařit po částech a vystihnout správně dobu vaření. Uvařené propláchneme vlažnou vodou, necháme vykapat a hned je trochu promastíme, aby se neslepily. Syrových těstovin počítáme jako přílohy 8 dkg na osobu, jako hlavní jídlo (halušky, cezené nudle atd.) 10—12 dkg.

HALUŠKY S UZENÝM

10 kg flíčků (halušek), 4 kg uzeného masa nebo salámu, 12 vajec, 5—6 l mléka, 1 kg tuku (nejlépe sádla).

Těstoviny vaříme postupně a ve velkém množství vody. Nesmíme je převařit. Uvařené propláchneme vlažnou vodou, necháme vykapat, ihned promastíme, aby se neslepily, promícháme se solí, uvařeným a jemně rozkrájeným masem nebo salámem, zředíme mlékem a dáme do vymaštěných pekáčů péci. Chvíli před dopečením je zalijeme vejci rozkvedlanými v mléce a dobře zapečeme. Místo masa můžeme do halušek použít dušených hub.

HOUSKOVÉ KNEDLÍKY

8 kg hrubé mouky, 4 kg krájené housky, 8 vajec, asi 4 l mléka, sůl, 4—6 dkg droždí.

Z mouky, žloutků, droždí, mléka a soli zaděláme tuhé těsto a vpracujeme do něho žemle, nakrájené na kostičky. Děláme asi 20 cm dlouhé válečky užšího průměru (asi 6—7 cm), aby se daly knedlíky dobře krájeěem porcovat, necháme 1/2 hodiny kynout a pak 1/2 hodiny vaříme. Bílky ušetříme k nastavení piškotových a třených těst.

SLANINOVÉ KNEDLÍKY

8 kg hrubé mouky, 6 kg krájené housky, asi 8 litrů mléka, 12 vajec, 1 1/2 kg uzeného bůčku, 1 kg slaniny, 1/2 kg sádla, 6 pečivových prášků a sůl.

Housku nakrájíme na kostičky, osmažíme na části rozpuštěné slaniny a sádla a necháme vystydnout. Uvařený bůček rozsekáme na drobno. Z mouky, mléka, vajec, soli a pečivového prášku vypracujeme řídké těsto, vmícháme do něho housku a připravené maso a uděláme 100 kulatých knedlíků. Vaříme asi 20 minut, uvařené knedlíky v půlce roztrhneme, pomastíme sádlem a slaninou a podáváme se zelím. Jeden knedlík dáváme vždy na jednu porci.

OVOCNÉ KNEDLÍKY (třešňové, meruňkové, jahodové, jablkové, švestkové)

16 až 20 kg ovoce, 10 kg hrubé mouky, 2 kg strouhaných, studených, uvařených brambor, 10 žloutků, sůl, asi 6 l mléka, 5 pečivových prášků, 1 1/2 kg tuku na maštění, 1 1/2 kg cukru na sypání, 3 kg tvarohu nebo 2 kg perníku.

Z mouky, brambor, žloutků, mléka, prášku a soli zaděláme hladké tužší těsto. Vyválíme úzké válečky, nakrájíme stejné kousky těsta a do každého dílu zabalíme kousek očištěného ovoce. Vaříme asi 10 minut.

KYNUTÉ KNEDLÍKY

5 kg hrubé mouky, 3 l mléka, 8 dkg droždí, 5 dkg cukru na zkynutí droždí, 5 vajec, sůl, 2 kg povidel, 1 kg tuku na maštění, 1 1/2 kg cukru na sypání, 1 1/2 kg perníku.

Z mouky, vajec, mléka, droždí a soli vypracujeme hladké tužší těsto a uděláme knedlíky, plněné povidly. Po zkynutí je házíme do vařící vody a necháme asi 7 minut vařit. Uvařené knedlíky propichujeme špejlí, aby se neslily. Doporučujeme balit knedlíky postupně a také postupně vařit, aby nepřekynuly a abychom je podávali čerstvé na stůl.

POMAZÁNKY

POMAZÁNKA Z TAVENÉHO SÝRA

25 tavených sýrů, 1 l mléka, 18 dkg hrubé mouky, 3/4 kg tuku, 1/2 kg cibule, paprika, sůl, pažitka nebo kopr.

Sýr a tuk dobře ušleháme. Do napěněné hmoty přidáme vystydlou kaši, uvařenou z mléka a mouky, na drobno nakrájenou cibuli, papriku a sůl. Vše dobře promícháme. Pomazánku mažeme na chleby a posypeme rozsekanou pažitkou nebo koprem.

LIPTAVSKÝ SÝR

6 kg tvarohu, 1 l mléka, 18 dkg hrubé mouky, 3/4 kg tuku, 1/2 kg cibule, sůl a paprika.

Tvaroh protlačíme a zjemníme uvařenou mléčnou kaší. Přidáme dobře utřený tuk, drobně usekanou cibuli, papriku a sůl. Ke zlepšení chuti můžeme přidat rozsekané kapary a sítem protřené sardele.

ROZHUDA

6 kg tvarohu, 1 l mléka, 18 dkg hrubé mouky, 3/4 kg tuku, 1/2 kg cibule, sůl, pažitka nebo kopr.

Příprava je stejná jako u liptavského sýra, místo papriky použijeme pažitky nebo pro změnu rozsekaného kopru. Byl-li tvaroh příliš suchý, zředíme rozhodu ještě podle potřeby mlékem. Podáváme s černým chlebem.

POMAZÁNKA Z RYBÍHO FILET

6 kg rybího filet.

Majonéza: 3/4 l oleje, 4 žloutky, 1 l mléka, 18 dkg hrubé mouky, 1/2 kg cibule, sůl, ocet, worcester, 1/2 kg syrového strouhaného celeru, zelená petrželka

Rybu osolíme a podusíme ve vlastní šťávě. Studenou rozebereme na malé kousky a odstraníme všechny kosti. Z oleje a žloutků utřeme majonézu, kterou nastavíme vychladlou kaší z mléka a mouky. Přidáme drobně nakrájenou cibuli, ustrouhaný syrový celer, sůl, ocet, worcester a nakonec vmícháme kousky ryby. Na jednu porci podáváme 1 lžíci pomazánky se slaným rohlíkem.



M. Klimentová

JAK A ČÍM KOŘENÍME POKRMY

Koření jsou rozmanité části tuzemských i cizozemských rostlin, které obsahují vonné i příjemně chutnající látky. Koření se používá většinou sušeného, méně čerstvého nebo i jinak upraveného, a dáváme je jako přísadu k pokrmům. Při přípravě stravy máme dát vyniknout těm aromatickým a chuťovým látkám, jež jsou již obsaženy v potravině, nebo které se v ní vytvářejí účinkem přípravy, zejména tepelné. Koření přidáváme jen ke zvýšení vůně a chuti a k dosažení žádoucí výraznosti. Zásadně omezujme používání dráždivého koření, jako je ostrý pepř, pálivá paprika a hořčice, neboť zbytečně dráždí sliznici žaludeční, střevní i ledviny a vzbuzuje nezdravou žízeň. Přednost dáváme nedráždivému tuzemskému koření, jako je sladká paprika, majoránka, kmín, fenykl, tymián, estragon, zelené natě, česnek, cibule, zeleninové protlaky, sušené kvasnice, kvasnicové výtažky nebo houby.

Ocet počítáme také ke koření. Je-li přidán do pokrmu v přiměřené dávce, zdravému člověku neškodí. Je lépe nahrazovat jej citronovou šťávou, která je biologicky hodnotnější.

Kvasnice představují důležitou ochrannou potravinu, neboť kromě poměrně hodnotných rostlinných bílkovin, nerostných i jiných látek obsahují hojně vitaminů skupiny B. Prakticky se uplatňují v čerstvém stavu jako přísada ke kypření těsta, na polévku, na pomazánku, nebo jako přídavek do hotových pokrmů v podobě sušené nebo i tekutého výtažku.

Správně kořenit pokrmy je umění. Pokrmy potřebují — nemají-li správnou chuť samy, nebo nezískají-li ji přípravou, osobité koření nebo vhodnou chuťovou přísadu. Abychom chuť a vůni pokrmů zpestřili a vzájemně odlišili, musíme kořenění provádět opatrně a řídit se zásadou — raději méně než více.

Naše babičky uměly dobře kořenit. Za dobré koření nepovažovaly jen pepř a papriku, ale dodávaly pokrmům chuti bylinami a rostlinami, pěstovanými za okny nebo v zahrádkách.

Koření používáme jednak vcelku, vaříme-li a dusíme-li je v pokrmech, nebo je přidáváme do pokrmů drcené nebo jemně mleté. Z koření připravujeme i směsi k zjednodušení práce, na příklad paštikové (viz str. 127), perníkové koření (viz str. 309) atd.

Koření uchováváme v plechovkách nebo ve sklenicích těsně uzavřených. Jinak vyčichne a ztrácí nejen vůni, ale i chuť. Mleté koření si označíme, aby nedošlo k záměnám.

V přehledu uvádíme u nás používané koření, které jsme upravili do tabulky a připojili obrázky (č. 145—163). Zvláště upozorňujeme na čerstvé, zelené koření domácí, které můžeme pěstovat za oknem nebo v zahrádkách a které je i hodnotné po biologické stránce hlavně obsahem vitaminu C i karoténu.

Anýz	domácí	drobná, sušená semínka, podobná kmínu. Používáme ho vcelku do nakládané zeleniny, k sypání pečiva a do perníků.
Badián	cizí	sušené plody hvězdicovitého tvaru, červenohnědé barvy, ostré, kořenné vůně. V malých dávkách přidáváme tlučený do cukrovinek a pečiva.
Bobkový list	domácí	sušené, kožovité listy vavřínu. Přidáváme vcelku do marinád, k nakládání zeleniny, hub, do pikantních omáček a kyselých polévek.
Estragon kozalec	domácí	čerstvé nebo sušené drobné lístky, silně vonící. Dáváme do marinád, salátů, omáček a ke kořenění octa (estragonový ocet).
Fenykl	domácí	drobná, sušená semena, větší než anýz. Celých používáme do nakládané zeleniny, drcených k posypávání pečiva.
Hořčičná semena	domácí	drobná, žlutá semínka stejnojmenné rostliny. Přidáváme do nakládaných zelenin, okurek, hub. Jsou základem výroby hořčice.

Hřebíček	cizí	sušená, nerozvitá květní poupata hnědé barvy, silné vůně. Vcelku přidáváme do pikantních omáček, rýže, kompotů, kečupů, jemně mletý do paštik, perníků a nádivek. Silně voní, přidáváme ho opatrně, malé dávky
Jalovec	domácí	zralé bobule aromatické vůně, sladce kořenné chuti. Celý přidáváme do marinád k nakládání masa, tlučeným kořeníme hovězí maso
Kapary	cizí	uzavřená mladá poupata tropického keře, velikosti pepře, nakládají se do octa, oleje nebo soli. Aromatické koření do omáček, pod masa, ryby, do salátů a pomazánek
Kerblík	domácí	čerstvé nebo sušené lístky bereme ke kořenění bramborových a zeleninových polévek, do omáček, rybích salátů.
Kmín	domácí	sušená semínka silné vůně a chuti. Celého používáme pod tučná masa, do zelí, chleba, drceného k sypání pečiva, na saláty a do pomazánek.
Kopr	domácí	lístky zvláštní, silné vůně. Používáme čerstvého nebo v zimě sušeného nebo nakládaného do soli a octa. Kořeníme jím bramborové a mléčné polévky, omáčky, přidáváme ho do nakládaných zelenin a okurek, do salátů a tvarohových a sýrových pomazánek.
Květ muškátový	cizí	oranžově zbarvené, sušené, lisované osemení tropických plodů, palčivě kořenné chuti a osobité vůně. Jemně mletý přidáváme do těsta, nádivek, bílých polévek a omáček.

Majoránka	domácí	sušené květy, lístky a části stonků, barvy šedozelené, silné vůně. Sušené rozdrtíme nebo rozemneme v ruce. Hodí se do bramborových a luštěninových polévek, masitých sekanin, prejtů, z mas především pod skopové
Muškátový oříšek	cizí	větší kulovitá, až vejčitá semena muškátovníku. Strouháme je do bílých polévek, omáček, do kynutého pečiva a nádivek. Kořeníme jím zadělávaná masa (drůbež)
Nové koření	cizí	tmavé sušené bobulky podobné pepři, ale hladšího povrchu, silné vůně a chuti. Celé přidáváme do pikantních omáček, paštik, rosolů, do nakladané zeleniny, hub, okurek, do perníků a pečiva používáme koření jemně mletého.
Paprika	domácí	jemně mletý, červený prášek ze sušených, zralých, paprikových bobulí. Používáme sladké, nepálivé papriky, protože pálivá nevhodně dráždí trávicí ústrojí. Přidáváme ji pod masa, ryby, drůbež, do sýrových a jiných pomazánek a do slaného pečiva.
Pepř	cizí	drobné, sušené plody svraštělého povrchu, palčivé chuti. Bílý pepř je jemnější. Celý přidáváme do marinád, k nakládání zelenin, hub, do rosolů, jemně mletý do omáček, polévek, salátů, majonéz a pomazánek
Skořice	cizí	sušená kůra, světlé, okrové barvy, stočená v dvojité trubičky, příjemné, silné vůně. Používáme celé, nebo jemně mleté, s cukrem smíchané k sypání kaší, lívanců, do nádivek a omáček.

Saturajka	domácí	drobná bylina našich zahrádek. Čerstvou nebo sušenou dáváme v malém množství do polévek, omáček, paštik, do okurek, salátů, zeleninových konserv a uzenin.
Šalvěj	domácí	silně aromatická rostlina stříbřitých lístků. Čerstvou nebo sušenou dáváme pod pečené a dušené ryby, do marinád, nádivek, paštik. Vždy jen malé množství, protože silně voní.
Tymián	domácí	sušené listy a květy keříčku, silné, kořenné vůně a štiplavé chuti. Sušené odtrhneme od stonků a rozemneme v prstech. Dáváme do bramborových nebo luštěninových polévek, omáček, marinád na masa, do kvašených zelenin, kyselých hub.
Vanilka	cizí	černohnědé, sušené tobolky, příjemné vůně. Hodnotnější jsou úzké dlouhé vanilky. Pravá vanilka se nahrazuje synthetickým vanilinem, který nemá však nikdy tak ušlechtilou vůni. Vanilky používáme vcelku do krémů, sladkých moučníků, zmrzlin, pěn a krémů.
Zázvor	cizí	usušený aromatický oddenek, barvy žlutohnědé, prodává se vcelku nebo jemně mletý. Má ostrou, palčivou chuť, přidáváme ho opatrně ke koření pečiva, hovězí pečeně, do masitých rosolů, pokrmů z rajských jablek a pod.

LITERATURA

R. Černá: Abeceda vaření
A. Drábková: Mladá hospodyňka
J. Fialová. Dobře a rychle vaříme i po práci
J. Gjuričová: Dietní vaření
Prof. Dr V. Hons—M. Úlehlová-Tilschová: Výživnost a hygiena potravin
M. Janků-Sandtnerová: Kniha rozpočtů a kuchařských předpisů
Prof. MUDr F. Karásek: Základy nauky o výživě člověka
M. Klimentová: Zelenina v naší kuchyni
MUDr V. Krejsa: Dietetika
M Úlehlová-Tilschová: Výživa ve světle věků, Jak a čím se živit, Česká strava lidová
V. Vrabec: Teplá kuchyně, Studená kuchyně, Moučníky
Ing Dr J. Zvoníček: Zmrazené potraviny
Příručky a letáky Studijního a zkušebního ústavu ČSZ (ÚCH)

JAK HLEDÁME V KUCHAŘCE

Předpisy jsou uváděny v několika různých seznamech.

Abecední rejstřík. Jsou v něm zařazeny předpisy podle hlavního hesla, které charakterisuje pokrm a odlišuje jej od jiné obdobné přípravy. Rozdělení abecedního obsahu je odlišné od rejstříku sestaveného podle kapitol, který tento abecední obsah doplňuje.

Příklad: česnekovou omáčku hledáme v abecedním seznamu pod písmenem Č, tvarohový knedlík pod T, hovězí maso dušené pod H.

Rejstřík podle kapitol Uvádí předpisy podle věcných skupin; svým rozdělením odpovídá podrobnému obsahu jednotlivých kapitol; konečné zařazování pokrmů je podle abecedy.

Příklad: omáčka česneková v kapitole „Omáčky", pod záhlavím Omáčky zahuštěné, pod písmenem Č. Hovězí maso dušené v kapitole Masa, v oddělení Hovězí, pod písmenem D (dušené).

Speciální rejstřík roztřiďuje některé vybrané předpisy podle denních potřeb dnešní hospodyně. Má být jejím pomocníkem při výběru pokrmů pro určité příležitosti. V kuchařce nahrazuje některé obvyklé speciální kapitoly a tím umožňuje přehlednější a jednodušší rozdělení vlastní látky, při čemž je zachována poradenská služba hospodyni.

Nové zpracování látky, kterým se tato kuchařka liší od dosud vydávaných, je uvádění základních předpisů, které jsou společné pro některé skupiny pokrmů. Tyto *základní předpisy* jsou označeny po straně tučnou čarou s tečkou. Předpisy, které na tento základní návod navazují, jsou označeny černým bodem. Základní předpis uvádí jednak poměr přísad, jednak přesný postup základního zpracování, které jsou pro tuto skupinu pokrmů společné. Na něj navazují pak podrobné předpisy speciální, t. j. předpisy různých obměn, které tento základní předpis doplňují a tvoří s ním celek.

Při vyhledávání předpisů postupujeme takto:

Příklad: „Vánočka" má v obsahu abecedním i věcném uvedenu stránku, na které je otištěn podrobný popis, jak vánočku děláme. Navazuje na předchozí předpis základní a je proto označen tečkou, najdeme tedy k němu základní předpis, který se k němu vztahuje, t. j. nejbližší předpis předcházející, označený tučnou čarou. V něm jsou uvedeny nejen troje různé rozpočty (úsporný, normální, drahý), ale i podrobný popis přípravy základního těsta, z kterého se vánočka dělá.

SPECIÁLNÍ REJSTŘÍK

SVÁTEČNÍ

ZE ZBYTKŮ

POMAZÁNKY

SEZNAM FOTOGRAFIÍ A KRESEB

Seznam fotografií:

Seznam barevných fotografií:

Seznam kreseb:

OBSAH